N°4 - APRILE 2015 € 4,00

LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

80 NUOVE RICETTE

L'AGNELLO SI SDOPPIA
Rustico nelle polpette, raffinato nel rollè col cuore di tartufo

INGREDIENTI
PREZIOSI ASPARAGI BIANCHI, VERDI, VIOLA, IN PIATTI ELEGANTI

IN VIAGGIO
MARCHE E LISBONA STORIA E GRANDE CUCINA

Pasqua CON NOI

TORTE SALATE, LASAGNE-NOVITÀ, AGNELLO, MILLEFOGLIE DI COLOMBA...

TECNICHE
AL VAPORE: LA COTTURA TUTTO SAPORE

PIÙ LO USI,
PIÙ DIVENTA BELLO.

Lavora l'impasto con rapidità ed efficienza grazie all'esclusivo movimento planetario e ai 59 punti di contatto. Robot da cucina Artisan.

www.kitchenaid.it

RESERVA EXCLUSIVA
RON / RUM / RHUM
DIPLOMÁTICO
RESERVA EXCLUSIVA
Ron
DIPLOMÁTICO
UN ISTANTE.
LA PERFEZIONE
RONDIPLOMATICO.COM
COMPAGNIADEICARAIBI.COM | BEVI RESPONSABILMENTE

PRONTI PER VOI
1 Il direttore Ettore Mocchetti con uno dei cocktail in preparazione per i prossimi mesi, per la rubrica Vuoi un drink? (pag. 20).
2 Frittata verde e patate novelle, nella sezione Secondi del ricettario (pag. 139).
3 La torta di mandorle e ricotta con fragole, il dolce del pranzo di Pasqua (pag. 66).

1

Pasqua e i sapori della **primavera**. Ecco le star della cucina di aprile. La Pasqua, tra i fornelli, significa il pranzo in famiglia nella domenica della Resurrezione. Un evento di gioia che celebra il senso di coesione, di amore, anche di tregua familiare al cospetto di piatti che la Tradizione ha reso popolari. Ma che si prestano tuttora a gustose variazioni: come l'agnello che in queste pagine presentiamo "in due modi", in un ricettario del convito pasquale che contempla pure lasagne con le fave, capesante ai pistacchi e insalata con uova e fagiolini. **Pasqua e poi Pasquetta**: anche al lunedì dell'Angelo *La Cucina Italiana* di aprile dedica un capitolo incentrandolo sul classico picnic fuori porta scandito in sette ricette tra cui spicca la torta di paccheri in crosta. Si diceva dei sapori primaverili. Qui ci affidiamo all'**asparago**. Lodato da Plinio il Vecchio che si compiaceva di elencarne le qualità salutari "giova a' dolori del petto e della schiena quando è cotto nel vino", lo proponiamo in sei ricette tra cui quella di una cheesecake salata. **A "scuola di cucina"** impariamo a padroneggiare la crema ganache con plurime variazioni che la vedono, tra l'altro, dolce protagonista di spiedini con pera e tartufini. Davide Oldani si diverte e ci diverte con il Grana Padano, mentre dall'archivio del tempo estraiamo l'irriverente panzanella di Ettore Petrolini per darle una veste contemporanea. Parliamo anche di cucina wellness con **cotture a vapore** e con quattro disintossicanti ricette leggere "al bicchiere". Grande spazio per i nettari italiani in sfilata al Vinitaly di Verona. E restando in tema di **viaggi gastroculturali** le mete di questo numero sono le Marche e Lisbona, con le loro perle di gusto. 82 in totale le ricette pensate, eseguite e testate tra forni e fornelli della nostra redazione. Buona Pasqua allora, il pranzo è in tavola!

Ettore Mocchetti

2

3

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Uno chef lo pensa e lo realizza, e un redattore segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative!

Fotografie di Riccardo Lettieri, Federico Miletto

Sommario APRILE 2015

IDEE

SUGGESTIONI

RICETTE

LA CUCINA ITALIANA *idee*

LA CUCINA ITALIANA *suggestioni*

LA CUCINA ITALIANA *ricette*

LA CUCINA ITALIANA *guide*

UN MONDO DI CUCINA

Ogni mese l'appuntamento è in edicola, ma ogni giorno puoi trovare **La Cucina Italiana** anche sul web, nel sito sempre aggiornato dove scoprire video, contenuti aggiuntivi e cercare tra più di 20.000 ricette! Su *www.lacucinaitaliana.it*

siamo
DIGITAL

SOCIAL NETWORK Puoi interagire con noi attraverso i nostri profili sui social network Facebook, Twitter, Pinterest, Tumblr, Instagram.

LA COPIA DIGITALE Se ti piace sfogliare la rivista su tablet, PC o Mac puoi acquistare la copia digitale. Se ti abboni al giornale di carta avrai inclusa la copia digitale. Un bel vantaggio, non trovi?

APP Per portarci sempre con te anche in mobilità sul tuo smartphone puoi scaricare le nostre APP per iPhone, Android, Windows Phone, BlackBerry 10.

e in più
FACCIAMO SCUOLA

LA SCUOLA DI CUCINA Leggere ti piace ma il tuo sogno è mettere le mani in pasta? Non perderti i nostri corsi di cucina. Li puoi trovare nella sede storica di Milano ma anche a Genova e a Torino, o durante le vacanze con i nostri chef. www.scuolacucinaitaliana.it

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
Piazza Castello 27, 20121 Milano

N. 4 - Aprile 2015 - **Anno 86°**

Direttore Responsabile
ETTORE MOCCHETTI

Direttore Esecutivo
ANNA PRANDONI - aprandoni@lacucinaitaliana.it

Art Director
GIUSEPPE PINI
Photographic Contributor
MARTINA UDERZO
Contributing Editor
FIAMMETTA FADDA

Redazione
EMMA COSTA (caposervizio attualità) - ecosta@lacucinaitaliana.it
MARIA VITTORIA DALLA CIA (caposervizio gastronomia) - vdallacia@lacucinaitaliana.it
LAURA FORTI - lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE - aodone@lacucinaitaliana.it

Ufficio grafico
RITA ORLANDI (responsabile)
SARA DI MOLFETTA
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina sperimentale
JOËLLE NÉDERLANTS
Styling
BEATRICE PRADA (ricettario e rubriche)

Segreteria di Redazione
CLAUDIA BERTOLOTTI - cucina@lacucinaitaliana.it
MARIA GRAZIA CECCONELLO

Chef
TOMMASO ARRIGONI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE BROVELLI, DRINKABLE, DAVIDE NEGRI, DAVIDE NOVATI, WALTER PEDRAZZI, ALESSANDRO PROCOPIO, GALILEO REPOSO, GIOVANNI ROTA, FABIO ZAGO

Hanno collaborato
IRENE BARATTO, AURO BERNARDI, LUIGI CARICATO, CECILIA CARMANA, SAMUEL COGLIATI, SAMANTA CORNAVIERA, GIORGIO DONEGANI, DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE, FRANCESCO FALCONE, ANDREA FORLANI, AMBRA GIOVANOLI, DANIELA GUAITI, DAVIDE OLDANI, SIMONA PARINI, CARLO SPINELLI, STUDIOBLU, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), GIUSEPPE VACCARINI (ABBINAMENTI VINI E BIRRE/RICETTE)

Per le foto
123 RF, 500PX, AGENCY TAVERNE, AWL IMAGES, SILVANO BACCIARDI, GIANLUCA BISCALCHIN, MATTEO CARASSALE, MICHALCIK DALIBOR, GIORGIO FILIPPINI, ANDREA FORLANI, FOX EATING SKYR, GIANDOMENICO FRASSI, ROBERT HARDING, MATTEO IMBRIANI, IPA, RAINER JAHNS, LA CAMERA CHIARA, RICCARDO LETTIERI, MARKA, FRANCESCA MASSA, FEDERICO MILETTO, OLYCOM, MASSIMO PISATI, BEATRICE PRADA, LUCIANO ROMANO, SIME, ANDREA SUDATI, ALFREDO TABOCCHINI, TAM TAM, LEONARDO VITOLA, FRANCO ZANUSSI

Editorial Director FRANCA SOZZANI

Publisher GUIDO RUCCIO
Advertising Manager FEDERICA METTICA

Vice President Special Interest Media PAOLA CASTELLI

Servizio Abbonamenti Il Servizio Clienti è a vostra disposizione al **n. 199.133.199***, o inviando un fax al **n. 199.144.199** o scrivendo a: **abbonati@condenast.it**
Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 11,88 centesimi di euro al min. + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 7924 del 09-02-2015

IN COPERTINA *Rollatine di agnello con tartufo nero e polpette di agnello e ceci al rosmarino* (pag. 65)
Ricetta di Fabio Zago - *Foto di* Federico Miletto

RESPIRA

Follow us on

Scopri ELINA
E acquista la Nuova Collezione
geox.com/elina

GEOX

I MENU *di* APRILE

Sei proposte scelte tra le nostre ricette

FACILE

MARINARO

GOURMET

VEGETARIANO

BUFFET

PRANZO CON I RAGAZZI

DOPO IL LAVORO FACCIO RUNNING,
CROSSFIT E PILATES.

A CENA, SONO UN ESSERE UMANO.

BIRRAIOTADORO.IT
BEVIRESPONSABILE.IT

ASSOBIRRA SOSTIENE
IL CONSUMO RESPONSABILE DI BIRRA

UOVA DI QUAGLIA

Cinque equivalgono a **UNO** di gallina: stesso gusto ma più calorie e *meno colesterolo e grassi*. Il **GUSCIO** è sottile ma ha la membrana resistente: *per aprirle*, con la punta di un coltello fate un foro e poi delicatamente create un varco. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 88.*

AGRETTI O BARBA DI FRATE

Pianticella **MEDITERRANEA** con lunghe foglie aghiformi. Il sapore ricorda *gli spinaci* e ha un sentore minerale e lievemente terroso. Gli agretti si lessano e si condiscono con olio e limone oppure si ripassano in padella. **SONO UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 108, 119, 126 e 132.*

Giusti ADESSO

Fragoline che *valgono il viaggio*. Uova in **miniatura**, ma con ottimi *valori nutrizionali*. Foglie piccole e carnose, che **stuzzicano** il palato

A CURA DI EMMA COSTA

LARDO DI COLONNATA

Dopo aver stagionato **PER 6 MESI** nelle conche, speciali contenitori di *marmo bianco*, sono pronti i primi tranci di questo prodotto tipico del borgo montano della provincia di *Carrara*. Tenerissimo e **DOLCE**, si mangia a fettine sottili su crostoni di pane. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 113 e 134.*

RABARBARO

Le foglie sono tossiche, ma le loro **COSTE** *sono squisite*: sceglietele di un bel *rosa carico*. Il modo più semplice per prepararle è cuocerle a tocchetti in acqua e zucchero per una decina di minuti. Hanno un sapore **ACIDULO** che forma una *coppia perfetta* con le fragole. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *delle ricette alle pagine 72, 128 e 151.*

È il momento di

ASPARAGI	LUPPOLO
CAROTE	ORTICHE
CIPOLLOTTI	TARASSACO
ERBETTE	VALERIANA
FAVE	OSTRICHE
FINOCCHI	SEPPIE

CRESCIONE

Erbetta piccantina, con cui **INSAPORIRE** insalate e maionese. Da cercare sui banchi di verdura o da raccogliere *lungo ruscelli e canali* con **ACQUE** pulite. Si mangia crudo: un classico inglese d'altri tempi dell'ora del tè è il tramezzino farcito con uova sode tritate, maionese e crescione. **È UNO DEGLI INGREDIENTI** *della ricetta a pagina 122.*

FRAGOLINE DI RIBERA

Portate dalle Alpi in Sicilia da alcuni reduci della Grande Guerra, *coltivate ai piedi di limoni e aranci* danno frutti dolcissimi e profumati. Ribera è vicina alla **VALLE DEI TEMPLI**. Questo è uno dei momenti migliori dell'anno per visitare il sito agrigentino e deliziarsi con una *cremolata* di queste fragoline: schiacciate, zuccherate e gelate.

Dove ANDARE

A Milano va in scena il futuro del **cibo**, ad Asti se ne mette in mostra il **passato**. I giovani vignaioli si fanno conoscere a Città di Castello. E sul Garda un team di cuochi prepara cene con *40 varietà* di pesci di *lago*

A CURA DI EMMA COSTA

1 ALLE ORIGINI DEL GUSTO

Il cibo a Pompei e nell'Italia antica: partendo da un banchetto di età romana, viaggio nelle origini del comportamento alimentare italiano, guidati da immagini e testimonianze. Per la durata della mostra resta aperta al pubblico la "domus romana di via Varrone", con un magnifico mosaico nella sala da pranzo. *www.palazzomazzetti.it*

ASTI FINO AL 5 LUGLIO

MILANO 14 aprile

2 ALVEARI URBANI

Nell'atrio della Stazione Garibaldi, giornata dedicata all'*apicoltura di città*. Mieli di tutti i continenti, arnia didattica e mostra di casette per le api di artisti e designer.
www.amaze.it

3 SEEDS & CHIPS

Al MiCo, in piazzale Carlo Magno, *primo* salone dedicato ad aziende e *startup digitali* che innovano la filiera agroalimentare ed enogastronomica.
seedsandchips.com

MILANO 26-29 MARZO

4 APRILE COURMAYEUR VIGNERONS @ COURMAYEUR DI HOTEL IN HOTEL ALLA SCOPERTA DEI VINI E DEI PRODOTTI VALDOSTANI. SPOSTAMENTI GARANTITI DA UNA NAVETTA.
www.courmayeurmontblanc.it

25-26 APRILE IN 500 PIAZZE ITALIANE CHI SOSTIENE LA RICERCA DI TELETHON CON UNA DONAZIONE MINIMA DI 10 EURO RICEVE IN DONO UNA SCATOLA DI BISCOTTI DI PASTA FROLLA.
www.telethon.it

4 LE STRADE DELLA MOZZARELLA

Pasta, mozzarella e pummarola: un viaggio essenziale è il titolo del Congresso Internazionale di Cucina d'autore incentrato, con un ricco programma di dibattiti e cooking show, sulla **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**.

www.lestradedellamozzarella.it

PAESTUM 13-14 APRILE

L'ostrica nella perla: la Mozzarella di bufala campana Dop secondo Antonino Cannavacciuolo.

BISCALCHIN

CITTÀ DI CASTELLO 18-19 aprile

6 ONLY WINE FESTIVAL

Nel centro storico della cittadina umbra, manifestazione dedicata alle **PICCOLE CANTINE** e ai **GIOVANI PRODUTTORI** di vini. Ingresso gratuito e ticket per degustazioni libere e guidate, anche in abbinamento a piatti ideati e realizzati per l'occasione da giovani cuochi.

www.onlywinefestival.it

5 FISH & CHEF

LAGO DI GARDA 22-29 APRILE

Nelle più belle località del *territorio del Garda*, cene stellate organizzate da cuochi locali accompagnati ogni sera da un collega di una diversa regione. Ingredienti protagonisti, le **OLTRE 40 VARIETÀ** di pesci del lago, i vini Custoza, l'extravergine del Garda Dop e la carne Garronese Veneta.

www.fishandchef.it

I cuochi del Garda, da sinistra, Stefano Baiocco, Giuseppe D'Aquino, Leandro Luppi, Gionata Bignotti, Paolo Cappuccio e Andrea Costantini.

Fotografie di Francesca Massa, Leonardo Vitola, illustrazione Gianluca Biscalchin

FINO AL 7 GIUGNO FIRENZE DOLCI TRIONFI E FINISSIME PIEGATURE DI TOVAGLIOLI DELL'ARTISTA JOAN SALLAS A PALAZZO PITTI RIEVOCANO IL BANCHETTO DI NOZZE DEL 1600 DI MARIA DE' MEDICI.

www.pittimmagine.com

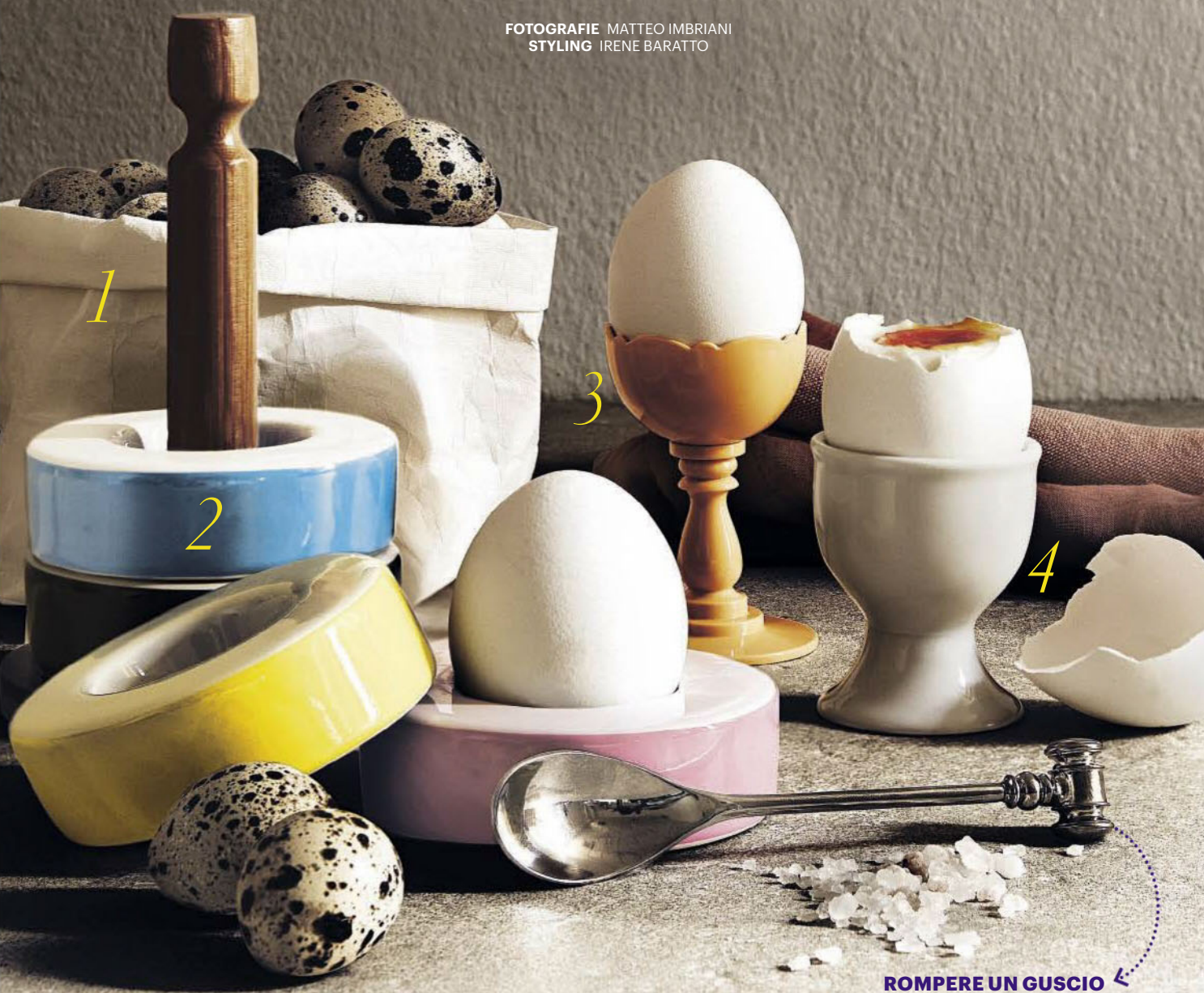
24-26 APRILE CASTIGLIONCELLO FOODIES FESTIVAL COOKING SHOW, DEGUSTAZIONI E FORUM DAL PORTO AL CASTELLO. VENERDÌ 24 CHARITY DINNER. *www.foodiesfestival.info*

Qualche nuovo PORTAUOVO

Per i designer reinventarlo è un gioco e una sfida. Così c'è quello in resina che ripropone il **CLASSICO** modello in legno d'altri tempi. E il set salvaspazio che ruba l'idea alla *torre degli anelli*

FOTOGRAFIE MATTEO IMBRIANI
STYLING IRENE BARATTO

1 2 3 4

ROMPERE UN GUSCIO diventa un gioco col cucchiaino a martelletto, in acciaio, di Alessi, 24 euro la coppia. *www.alessi.com*

1 Utile per conservare e trasportare: **Il Sacchino**, in fibra di cellulosa, 11 euro, di Essent'ial. *www.essent-ial.com* **2** **Per 4 uova** il set in grès con il supporto di bambù, 25,70 euro, di Sagaform, distribuito da Schönhuber. *www.schoenhuber.com* **3** **Dressed**, in resina termoplastica, disegnato da Marcel Wanders per Alessi, 20 euro in coppia col cucchiaino a martelletto. *www.alessi.com* **4** **Dine**, in ceramica, 19 euro il set di 4, di LSA International, distribuito da Maino. *www.mainocarlo.it*

Questa è la storia di un uomo,
che è anche la storia di una donna,
che è anche la storia di una famiglia,
che è anche la storia di un vitigno,
che è anche la storia di un territorio,
che è anche la storia di una rivoluzione,
che è anche la storia di una casa
che ha fatto la storia del vino.

Sono passati 80 anni dal sogno del nostro fondatore Gaetano Marzotto: una viticoltura moderna, efficiente, fatta di uomini, natura e tecnologia insieme. Dopo ottant'anni siamo orgogliosi di tutto quello che abbiamo fatto da allora, ma siamo convinti che la strada che abbiamo davanti sia più lunga di quella che abbiamo alle spalle.

Dopo ottant'anni siamo solo all'inizio.
www.santamargherita.com

5 *Artigiani* DEL CIBO

Creano delizie in barattolo e *fanno capolavori* con il latte di bufala. Storie italiane di piccoli **PRODUTTORI** con grandi passioni

TESTO SIMONA PARINI

"Mi sono innamorato delle ***bufale,*** *non chiedetemi perché: in amore non esiste la ragionevolezza".*

Giorgio CANELLI

1/ LadyBù

IMPRENDITORE milanese, Giorgio Canelli in Ciociaria ha un'azienda con 700 bufale e un caseificio (foto in basso) che ne trasforma il latte in caciocavallo, primosale, ricotta... Regina è la **MOZZARELLA** Dop: LadyBù, signora bufala, come il bistrot che Canelli ha aperto a Milano. C'è il bancone di vendita dei suoi formaggi e una cucina dove il cuoco Niccolò Titia Rizzi realizza piatti raffinati.

DOVE TROVARE L'AZIENDA DI LADYBÙ

Anteo Società Agricola, via Casilina Sud 225, Castrocielo (FR), tel. 0776726960, www.anteoagricola.it

PER LA MOZZARELLA LADYBÙ SI UTILIZZA LATTE INTERO APPENA MUNTO

DOVE TROVARE IL BISTROT LADYBÙ

Via Michelangelo Buonarroti 11, Milano, tel. 0239401487, ladybu.com

Fotografie di Matteo Carassale

enjoy plant power
alpro
Cremoso

"La prova per scoprire se un **pollo** *è davvero genuino? Gustarlo bollito".*

Laura PERI

2/ Pollo Valdarnese Bianco

DA 10 ANNI in Toscana Laura Peri alleva polli di razza autoctona Valdarnese Bianca.
Di piccola taglia, con cosce snelle, RAZZOLANO LIBERI in otto ettari di terreno a bosco, uliveto e vigneto, nutriti esclusivamente con prodotti no Ogm. Il risultato è una carne compatta e gustosa, con la pelle sottile e poco grasso.

DOVE TROVARE IL POLLO VALDARNESE

Azienda agricola Peri Laura, Via di Picille 51, Montevarchi (AR), tel. 3336606279. nuke.lauraperi.com

"Credo nel cibo **biologico** *e completamente tracciabile".*

Antonio BAUCE

3/ b73

NEL SUO laboratorio alimentare a Mignagola di Carbonera, Antonio Bauce lavora in modo artigianale FRUTTA E VERDURA BIO di piccoli produttori per creare confetture, salse e mostarde con il marchio b73. Tra le venti etichette: radicchio rosso; pomodori verdi; mela cotogna; cipolla bianca e arance; zucchine e cavolo cappuccio... Gusti talvolta nostalgici, altre volte sorprendenti. Ma tutti del territorio.

DOVE TROVARE I PRODOTTI B73

Via L. Pirandello 5, Mignagola di Carbonera (TV), tel. 3387638150, www.b73.it

*"***Incuso** *è l'olio di un uliveto infinito che declina verso il mare di Sicilia".*

Pasquale BONSIGNORE

4/ Olio Incuso

PER FARE in modo che gli uliveti di Castelvetrano, in Sicilia, non venissero più abbandonati, quattro anni fa Pasquale Bonsignore, interior designer, ha dato vita al progetto Incuso: coinvolgere i proprietari terrieri nella produzione di un olio extravergine da olive Nocellara del Belice, lavorate entro dodici ore dal raccolto, che viene fatto a mano. Non filtrato, con un profumo deciso, oggi l'OLIO Incuso è prodotto in 12 quintali.

DOVE TROVARE L'OLIO INCUSO

Castelvetrano Selinunte (TP), tel. 3471137783, www.incuso.it

"Anche i single hanno diritto a una nuova e tradizionale **dolcezza***".*

Leopoldo INFANTE

5/ Pastiera Infante

OTTANTA grammi di felicità. Leopoldo Infante ha messo sotto vetro il dolce più rappresentativo di Napoli. Prodotta ARTIGIANALMENTE con gli ingredienti della ricetta della nonna: pasta frolla, grano, ricotta, burro, scorzette d'arancia candite e un'essenza ricavata dall'infusione di aromi e piante, esclusiva di famiglia, la pastiera infante viene confezionata in un barattolino monodose che si conserva in frigorifero per circa dieci giorni.

DOVE TROVARE LA PASTIERA

L di Leopoldo Infante, tel. 081416161, www.leopoldoinfante.it

Fotografie di Matteo Carassale

NUOVE *parentesi di freschezza*

Una bevanda profumata e dissetante con sfumature esotiche. E un cocktail a sorpresa **DA SERVIRE DOPO CENA**, al posto del dolce

COCKTAIL DRINKABLE BEREBENEOVUNQUE
TESTI LAURA FORTI **FOTO** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

GENTILEZZA
Il succo di lychee dà al mix una nota soave, quasi di rosa, bilanciata dal tocco amarognolo del pompelmo.

UN PIACERE IN PIÙ
Le scagliette di cioccolato prolungano la degustazione oltre il sorso.

ANALCOLICO
DELICATO E FLOREALE

ALCOLICO
AVVOLGENTE E MORBIDO

ARIA DI PRIMAVERA

Ingredienti per 1 cocktail
*8 **cl** soda al pompelmo rosa (Schweppes al pompelmo rosa)*
*4 **cl** succo di lychee*
*2 **cl** succo di bergamotto*
fiori edibili – ghiaccio

Miscelate il succo di lychee e il succo di bergamotto nel bicchiere, riempitelo con cubetti di ghiaccio, quindi colmatelo con la soda al pompelmo rosa. Decorate con i fiori eduli e servite.

SORPRESA DI CIOCCOLATO

Ingredienti per 1 cocktail
*4 **cl** rum – 4 **cl** latte al cacao – 2 **cl** succo di lime – 1 **cl** sciroppo di zucchero di canna cioccolato fondente – lime – ghiaccio*

Tritate un pezzetto di cioccolato, parte in polvere fine, parte in scagliette. Inumidite il bordo del bicchiere con una fettina di lime e passatelo nel cioccolato in polvere. Versate rum, latte, succo di lime e sciroppo di zucchero nello shaker pieno di ghiaccio e shakerate. Completate con il cioccolato in scagliette.

FIORI FRESCHI E VELLUTO

Aria di primavera
La particolarità di questo cocktail è data dal succo di lychee, zuccherino e profumato. Si trova nei negozi di specialità indiane o pakistane.

Sorpresa di cioccolato
Il migliore accordo con il latte al cacao si crea con un rum scuro, dalle note di caramello, o con un rum ambrato, come il Ron Hero 15 anni di Compagnia dei Caraibi: intenso e morbido, regala al mix calore e profondità. Come nelle uova pasquali, poi, il cioccolato nasconde una sorpresa: è il succo di lime che spicca con una nota di freschezza.

*Questi drink sono stati preparati, assaggiati e fotografati per voi nella nostra cucina il **26 gennaio***

PASSIONE PER LA BELLEZZA, IN TUTTI I SENSI

C'È UN MONDO IN CUI GLI ALTRI SI PRENDONO CURA DI TE, PERCHÉ TUTTI I TUOI SENSI SIANO RISVEGLIATI DALLA BELLEZZA.

Un universo che ruota intorno alla tua femminilità: questo è il mondo delle Profumerie **Limoni** e **La Gardenia**, costruito per regalarti una vera Beauty Experience. Qui bellezza e benessere si fondono, andando al di là dei concetti di estetica e cosmesi. Qui i tuoi desideri di bellezza prendono vita grazie all'expertise delle migliori Profumerie, e si declinano nei prodotti delle Maison più prestigiose, nelle anteprime più esclusive e nei servizi più accattivanti.

SE AMI LA BELLEZZA O SE TI PIACE FARTI GUIDARE DALLA CURIOSITÀ NON POTRAI FARE A MENO DI PERDERTI TRA I SERVIZI CHE LE PROFUMERIE LIMONI E LA GARDENIA HANNO PENSATO PER TE.

NAIL BAR:

Le ***Beauty Specialist Limoni*** e ***La Gardenia*** ti offriranno un'applicazione gratuita di smalto e tanti preziosi consigli. Basterà guardare le tue mani per leggere tutto l'amore che hai per la tua bellezza. Curala fin nei dettagli e poi difendila con le unghie!

BROW BAR:

Molto più che "farsi fare le sopracciglia": ***un lavoro diverso per ogni viso, studiato per armonizzarsi ai tuoi lineamenti***, darà il risultato perfetto per te. Le tue sopracciglia avranno una forma che non passerà mai di moda, perché è disegnata sui tuoi tratti, unicamente tua.

MAKE UP:

Sedute gratuite di trucco con i marchi più prestigiosi e un *Make Up Artist* a tua disposizione. ***Un professionista del make up ti accoglierà in negozio e ti offrirà consigli preziosi insieme a un trucco perfetto.*** Il tuo sguardo, il tuo sorriso e quello che il tuo viso esprime troveranno nel trucco un interprete che saprà valorizzare la tua bellezza naturale.

SKIN CARE:

Chi ha detto che non si può tornare indietro nel tempo? La tua pelle può farlo: un trattamento gratuito viso e décolleté la farà rinascere. Regalati questa occasione e dedica alla tua pelle le attenzioni che merita: ***una consulenza accurata, seguita da tanti gesti di amore che la manterranno sempre giovane e fresca.***

MAKE UP SCHOOL:

Desideri un trucco impeccabile per le occasioni speciali o per la vita di tutti i giorni? I *make up artist* delle Profumerie Limoni e La Gardenia salgono in cattedra e vi insegneranno le tecniche dei professionisti utilizzando prodotti di prestigiosi brand. Iscriviti ai corsi gratuiti nei punti vendita per un make up da 10 e lode. Per informazioni su temi, date e negozi dove seguire le lezioni consultate i siti www.lagardenia.com e www.limoni.it

limoni | LAGARDENIA

La TOP TEN

TESTI CARLO SPINELLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STILYNG BEATRICE PRADA

1. La colomba di Alfonso Pepe è la più classica: ha una glassa croccante con bastoncini di zucchero, madorle dolci e amare. Pasta soffice, canditi e uvetta.
www.pasticceria-pepe.it

2. La Borghigiana di Massimo Vitali si ispira alla pagnotta pasquale romagnola: un pan dolce poco zuccherino, con burro, uova, uvetta e anice stellato. *www.bakerychef.it*

3. La colomba del Forno Roscioli ha mele fresche dei Monti Sibillini, presidio Slow Food, e crema alla cannella.
www.anticofornoroscioli.it

4. La colomba di Carmen Vecchione dalla Campania, un tripudio di cioccolato: fondente, al latte e bianco più la glassa e le perle sopra.
www.dolciarte.it

dei DOLCI *di* PASQUA

Colombe classiche, "piccioni viaggiatori" al pepe bianco, dolci al cocco e fave di Tonka, pastiere e torte inedite: **LA NOSTRA SELEZIONE** per la Pasqua 2015, tra i pasticcieri, i panificatori e gli chef migliori d'Italia

5

LA PASTIERA DI SABATINO SIRICA
A Napoli è ormai un'istituzione: ricotta di qualità, grano, uova fresche, limoni, arance e fiori d'arancio per un dolce di impeccabile tradizione partenopea.
www.pasticceriasirica.it

6

IL DOLCE DI ALAJMO
Cocco, fave di Tonka, ananas, olio extravergine: questi gli ingredienti cardine per un lievitato che fonde sperimentazione, esotismo e qualità estrema.
www.alajmo.it

7

LE UOVA DI WALTER MUSCO
Sono un omaggio goloso all'arte e si ispirano alle opere di Kandinsky, Léger, Burri, Fontana e Basquiat. Uova straordinarie, quasi un peccato romperle!
www.pasticceriabompiani.it/uovadipasqua

8

LE UOVA DI DAVIDE COMASCHI
Campione mondiale di cioccolateria 2013 e pasticciere dell'anno 2014, crea capolavori in cioccolato monorigine, con decori onirici e fiabeschi.
www.pasticceriamartesana.com

9

LA VIOLETTA DI LUIGI BIASETTO
Inedito del 2015, è un sogno lilla: decorata con un nido di frutta, è fatta di pan di Spagna di mandorle e pistacchio, mascarpone light, mousse a base di lamponi e violetta. *www.pasticceriabiasetto.it*

10

LA COLOMBA DEL FORNO SAMMARCO
Questo "piccione viaggiatore" ha volato tra Puglia, Campania e Piemonte: tra gli ingredienti ci sono burro di vacca podolica, nocciole di Giffoni e delle Langhe, pepe bianco e timo. *fornosammarco@libero.it*

Fotografia di Riccardo Lettieri, 123RF

LEGGERE *con gusto*

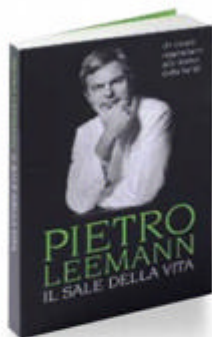
Per scoprire il patrimonio e la cultura dell'olio italiano. Per sperimentare le ricette più famose del pianeta. Per capire che si può **AMARE LA NATURA** in modi diversi. E per evitare le gaffe a una cena di gala

A CURA DI ANGELA ODONE

IN APPENDICE I CENTO OLI ITALIANI PIÙ EMBLEMATICI

Il modo più immediato per cominciare a conoscere l'olio extravergine di oliva è osservarlo, annusarlo e poi assaggiarlo. Così suggerisce Luigi Caricato, oleologo di fama internazionale e nostro storico consulente, che firma questo atlante illustrato, ricchissimo di informazioni e corredato da un utile glossario. Qui esperti e appassionati troveranno una valida guida per orientarsi in una delle nostre più preziose e variegate realtà produttive, attraversando il paesaggio italiano regione per regione, territorio per territorio.
***"Atlante degli oli italiani"**, Luigi Caricato, Ed. Mondadori, www.librimondadori.it 39,90 euro*

IL GIRO DEL MONDO

Si può fare anche a tavola, in compagnia di Carlo Spinelli. L'autore, con la sua verve e la sua precisione nel descrivere le ricette, accompagna il lettore alla scoperta delle più famose cucine del mondo.
***"Il grande libro della cucina"**, Carlo Spinelli, Ed. 24 Ore Cultura, www.24orecultura.com 39,90 euro*

CIBO E ARMONIA

Pietro Leemann, fondatore del Joia, unico ristorante vegetariano in Europa con una stella Michelin, racconta la storia delle scelte che lo hanno portato a smettere di mangiare carne e pesce. Una testimonianza emozionante e che fa riflettere.
***"Il sale della vita"**, Pietro Leemann, Ed. Mondadori, www.librimondadori.it 16,90 euro*

L'UOMO NELLA NATURA

La passione per la caccia e per la cucina si incontrano in questo libro che profuma di bruma mattutina e di zuppa cotta sulla stufa a legna. Cinquantadue ricette, come le domeniche dell'anno, per rendere onore alla selvaggina.
***"Storie di caccia e di cucina"**, Michele Milani, Ed. MiCom, www.mi-com.it 28 euro*

BON TON POSTMODERNO

Tutto quello che bisogna sapere per preparare un picnic impeccabile, scegliere tra la cravatta e il papillon, servire il tè delle cinque. Un manuale scritto con ironica insolenza, chiedendosi se le regole di un tempo siano ancora attuali.
***"L'eleganza del rospo"**, Giovanni Raspini, Francesco Maria Rossi, Cairo Editore, www.cairoeditore.it 14 euro*

Fotografie di Riccardo Lettieri

COOKING CHEF

PREPARA E CUCINA PER TE!

**Chiamalo semplicemente “Chef”.
È il tuo eccezionale aiuto in cucina. Un sistema completo per preparare tutte le ricette.
Cooking Chef di Kenwood è l’evoluzione dell’unico ed inimitabile Kenwood Chef sempre pronto ad impastare, sminuzzare, grattugiare... e anche cuocere!**

ALCUNE ATTREZZATURE ACQUISTABILI SEPARATAMENTE, OLTRE A QUELLE IN DOTAZIONE

Torchio per la pasta

Centrifuga

Tagliatelle

Frullatore

KENWOOD

TIRAMISÙ DI COLOMBA CON CREMA AL LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO

PERSONE: 8

250 g di colomba pasquale
4 tuorli
80 g di zucchero
25 g di Maizena
300 ml di latte
1/2 stecca di vaniglia
1 bicchierino di rum agricole
il succo e la scorza di **1/2** limone biologico
200 g di cioccolato bianco
300 ml di panna fresca
zucchero a velo

1 Mettete in freezer 100 g di cioccolato e riducete il resto a pezzetti. Tritate grossolanamente, nel food processor con il gruppo lame, la parte superiore della colomba con la granella di zucchero, le mandorle e poca crosta e tenete da parte. Tagliate il resto della colomba a fette di un cm.

2 Versate il latte nella ciotola, con la frusta gommata e unite i semini della vaniglia e la scorza di limone. Scaldate per 5 minuti a 100°, velocità minima. A parte, in una ciotola sbattete, senza montare, i tuorli con lo zucchero ed incorporate la Maizena. Versate il composto di tuorli nel latte e cuocete ancora per 3 minuti, sempre a 100° e a velocità minima, fino al primo bollore. Spegnete, trasferite in una terrina e fate raffreddare. Nella ciotola, ben pulita e asciugata, con la frusta gommata, portate a bollore 100 ml di panna. Spegnete, unite il cioccolato a pezzetti, mescolate finché è sciolto, trasferite in una terrina e fate raffreddare. Lavate e asciugate bene la ciotola e riponetela in freezer.

3 Grattugiate con la grattugia a rulli* il cioccolato rimasto, tolto dal freezer, raccogliendo i trucioli in un piattino, poi rimetteteli nel congelatore. Mescolate insieme la crema alla vaniglia e quella al cioccolato con poco succo di limone.

4 Riprendete dal freezer la ciotola e, con la frusta a filo a velocità massima, montate la panna rimasta con 10 g di zucchero a velo, poi incorporatela alla crema, con una spatola a mano. Alternate in 8 bicchieri 3 strati di fette di colomba, spruzzate di rum, con la crema. Completate con le briciole di colomba e i trucioli di cioccolato freddissimi.

**Attrezzatura optional rispetto al modello completo*

3

4

NON PERDERTI LA PROSSIMA RICETTA

Pittoriche uova CRAQUELÉ

Una trama di venature colorate sullo sfondo candido dell'albume per un effetto **MARMORIZZATO**. Ottenerlo in casa è un gioco. Per stupire i piccoli e per fare bella la tavola dei grandi

TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA **FOTOGRAFIE E STYLING** FOX EATING SKYR

1 RASSODARE *Immergete le uova in una casseruola di acqua fredda; scegliete la misura in modo che le uova risultino serrate tra loro. Lessatele per 8-10' dal bollore. Scolatele e immergetele in acqua fredda per arrestarne la cottura e farle raffreddare.*

2 CREARE LE CREPE *Picchiettando con delicatezza su tutto il guscio con un cucchiaio di acciaio, incrinatelo in modo uniforme facendo attenzione che non si stacchi.*

3 COLORARE *Diluite il colore in ciotole con abbondante acqua fredda (le uova dovranno essere completamente sommerse). Regolate la quantità di colore secondo l'intensità cromatica desiderata. Immergete le uova e lasciatele in ammollo per una notte (8-10 ore).*

Posate nel portauovo, disposte come in un nido in un centrotavola, aggiunte alle scorte del picnic, le uova craquelé sono un momento di piccola meraviglia nei pranzi delle feste pasquali. Una volta colorate, si servono subito con il guscio, lasciando che ciascuno scopra sgusciandole la rete colorata che le decora. Si possono anche conservare in frigo per un paio di giorni prima di consumarle, con un pizzico di sale.

Risultato garantito
Scegliete colori intensi e molto diversi tra loro, per accentuare i contrasti cromatici. Fate attenzione perché anche i colori alimentari macchiano.

CHE COSA SERVE

Uova bianche, *per una colorazione uniforme del guscio e dell'albume.*
Colori alimentari in gel, *in vendita nei grandi magazzini e nei negozi di prodotti per il cake design.*

Particolare e Inconfondibile.

La cultura dell'espresso anche in capsula.

www.pellinicaffe.com

Compatibili con macchine Nespresso®*

* Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

Fotografie di Riccardo Lettieri, 123RF, IPA/Alamy

Nord e Sud a SCUOLA

Sui nostri banchi si impara a impastare, mescolare, grigliare, condire. **SI SFORNANO PIZZE E PASTICCINI**. Si cucinano amatriciane e gamberoni. Sempre sotto la guida dei nostri esperti

INIZIA IL
8
APRILE

Corso intensivo

Al via la **seconda edizione** del nostro corso dedicato ai futuri ristoratori. Un **corso intensivo** con lezioni teoriche e pratiche per sapere tutto quello che ruota attorno a un'attività ristorativa. Non mancano lezioni con **esperti di vino**, **birra**, **formaggi** e **marketing**. Rilasciamo l'attestato Haccp valido ai sensi di legge.
Il corso parte mercoledì 8 aprile, 30 lezioni consecutive dal lunedì al venerdì, orario 09.00-13.00 e 14.00-18.00

INIZIA IL
10
APRILE

Cena a tema: la cucina romana con Arcangelo Dandini

Ospite per questa serata presso la nostra sala eventi, lo chef del ristorante L'Arcangelo di Roma, **Arcangelo Dandini**, che fa parte di quella stirpe di ristoratori devota al buono e alla cucina di **tradizione capitolina**. La sua attenzione per gli ingredienti di qualità fa dei suoi piatti come l'amatriciana, la **cacio e pepe**, la **carbonara** un vero trionfo, con un legame tra passato e futuro che si incrociano nella sua cucina.
Venerdì 10 aprile ore 20.00

INIZIA IL
17
APRILE

Corso di pizza napoletana

Alla **scoperta dei sapori** e dei colori della vera pizza napoletana, in collaborazione con **Forni Valoriani** e l'**Associazione Verace Pizza Napoletana**. Dall'impasto alla cottura, impariamo a conoscere e preparare questo **fantastico piatto** della **tradizione** gastronomica **partenopea**, uno dei simboli più noti e apprezzati del **Made in Italy** nel mondo.
Venerdì 17 aprile 1 lezione 19.00-22.30

INIZIA IL
29
APRILE

Cena a tema: sicilia in tavola

Ricette della tradizione interpretate con **innovazione e gusto** dal nostro chef Fabio Zago, per raccontare profumi e sapori della **splendida Sicilia**. Braciole di pesce spada, il gustoso gambero rosso di Mazara del Vallo, **pistacchi** e **ricotta** sono alcuni degli ingredienti che questa terra generosa ci offre in degustazione. In **abbinamento vini** di forte tradizione siciliana, grazie alla passione e al lavoro di **Duca di Salaparuta**.
Mercoledì 29 aprile ore 20.00

EVENTI GOURMET

DUE DEGUSTAZIONI IMPERDIBILI ALL'INSEGNA DELLA CULTURA E DEL BUON CIBO.

MERCOLEDÌ 8 APRILE PER IL CICLO **LIBRI&APERITIVO** PRESENTEREMO IL LIBRO DELLO SCRITTORE FABIO GEDA "ITADAKIMASU, UMILMENTE RICEVO IN DONO" DOVE RACCONTA IL SUO VIAGGIO A TOKYO ATTRAVERSO LA CUCINA DELLA CITTÀ. IN DEGUSTAZIONE LE RICETTE TRATTE DAL LIBRO PREPARATE DAL NOSTRO DOCENTE E CHEF TATSUMOTO.

MARTEDÌ 28 APRILE SCOPRIREMO I MIGLIORI ABBINAMENTI CHE LEGANO LA **BIRRA ARTIGIANALE A PIATTI A BASE DI CARNE**. LE RICETTE PREPARATE DAL NOSTRO CHEF DAVIDE NEGRI SARANNO ABBINATE E COMMENTATE DA TEO MUSSO, FONDATORE DI BIRRA BALADIN.

Ulteriori informazioni e appuntamenti sul sito www.scuolacucinaitaliana.it

INFO E CONTATTI

scuola@lacucinaitaliana.it
+39 02 49748004
La Scuola
de La Cucina Italiana
è in piazza Aspromonte 15
20131 Milano
www.scuolacucinaitaliana.it
Seguici su:

Un grande chef e una storica azienda di elettrodomestici legati dall'attenzione verso **la qualità e il risultato** hanno creato un percorso di ricette che esalta il valore del cibo e l'arte della cottura

I SEGRETI *del* SAPORE

Una materia prima pregiata è stata scelta per la preparazione di questo mese dallo chef stellato **Norbert Niederkofler**, il quale ha deciso di valorizzare il sapore autentico dei filetti di salmone del Danubio, cuocendoli nella maniera più delicata possibile: nel forno a vapore Miele. **Prosegue la collaborazione fra lo chef altoatesino e Miele**: insieme regalano ai lettori de La Cucina Italiana **un viaggio alla scoperta del valore della cottura** attraverso le esclusive ricette cucinate presso il Miele Center di Torino e pubblicate sui prossimi numeri. Ingredienti di qualità e mani esperte non bastano per dar vita a un grande piatto, è fondamentale, infatti, cuocere al meglio gli alimenti per esaltarne l'anima e rendere omaggio anche ai prodotti più semplici. Con il giusto elettrodomestico chiunque potrà realizzare con facilità piatti da vero ristorante! **Tecnologia ed efficienza Miele al servizio del gusto e della genuinità**, lo spiega **Norbert Niederkofler**, il quale abbraccia una passione per i tesori gastronomici della sua terra di origine, l'Alto Adige e dell'Italia intera: "ho scelto di cuocere i filetti di salmone a bassa temperatura nel forno a vapore Miele, in questo modo non ho dovuto aggiungere grassi né sale, tutto il sapore originario è conservato al cuore dell'alimento che resterà naturalmente buono e tenero." Accanto lo chef abbina un infuso di erbe, un purè e la verdura stufata, comodamente realizzati sul **piano cottura a induzione Miele**, un alleato prezioso in cucina, poiché aiuta a destreggiarsi fra molte preparazioni e consente di programmare la partenza delle varie zone e 'tenere in caldo' le pietanze attraverso il monitoraggio intelligente della temperatura sul fondo pentola, evitando che il cibo bruci o si raffreddi.

EFFICIENZA MIELE: RISULTATI ASSICURATI!

Il **forno a vapore Miele DG 6800** è dotato di funzioni all'avanguardia: frontale freddo e spegnimento automatico tengono al sicuro casa e bambini, comandi rapidi e illuminazione interna donano comfort e design, inoltre il forno cuoce uniformemente gli alimenti anche su più livelli e li mantiene in caldo per 15 minuti. Il **piano a induzione KM 6366-1** è estremamente sicuro, evita scottature e garantisce alta precisione in cottura.

Salmone del Danubio cotto a vapore, infuso alle erbe e purè aromatizzato

INGREDIENTI PER 4:
200 g patate - 100 g brodo vegetale
50 g panna fresca - 50 g latte
30 g burro più un po' - 10 g erba cipollina
5 g erbe aromatiche - 4 filetti di salmone del Danubio - 2 scalogni mondati
1/2 cespo di cavolo cappuccio mondato
olio di vinacciolo - sale - pepe
noce moscata - lecitina di soia

PORTATE A BOLLORE una pentola di acqua con rosmarino, timo, prezzemolo, dragoncello, salvia e menta: a bollore spegnete il fuoco e lasciate in infusione per 12 ore.
AFFETTATE gli scalogni e saltateli in padella con un cucchiaio di olio, unite il cavolo tagliuzzato, bagnate con il brodo vegetale e stufate per 10-15': a cottura ultimata spegnete il fuoco, aggiungete una noce di burro, un pizzico di sale e pepe e mescolate.
LESSATE le patate in acqua o nel forno a vapore: intanto scaldate la panna con il latte e frullate 30 g di burro con l'erba cipollina. Appena cotte (ci vorranno circa 20') sbucciate le patate e schiacciatele ottenendo un purè; amalgamatevi il latte e la panna bollenti, il burro con erba cipollina, aggiustate di sale e pepe, infine insaporite con noce moscata a piacere.
FRULLATE 200 g di infuso alle erbe e filtratelo, poi emulsionatelo, con una frusta o un mixer, insieme a un cucchiaio di lecitina di soia (questo conferirà spumosità) e riscaldatelo qualche minuto.
PONETE i filetti di salmone su una leccarda non forata spennellata di olio, avvolgete con la pellicola e cuocete nel forno a vapore a 60 °C per 7'. Per filetti più spessi di 1 cm, prolungate la cottura di 2-3'.
SFORNATE il salmone e accomodatelo sopra al cavolo, guarnite di infuso e completate con il purè.

Il forno a vapore Miele permette di regolare la temperatura di cottura da 40 a 100 °C in base all'esigenza dell'alimento, inoltre il monitoraggio automatico e costante del calore interno garantisce risultati perfetti. Le basse temperature mantengono morbido e succulento il pesce, ma anche crostacei e pollame. La verdura e la frutta invece si cuociono a 100 °C seguendo i tempi classici ma con un vantaggio in termini nutrizionali in quanto non vi è dispersione di vitamine e oligoelementi.

UN MONDO DI EVENTI ESCLUSIVI PRESSO MIELE CENTER TORINO

Nel nuovo e raffinato spazio Miele, proseguono gli eventi studiati per consentire di toccare con mano la qualità e la versatilità degli elettrodomestici, imparare ad utilizzarli al meglio e scoprire trucchi e astuzie per sorprendere amici e parenti.

COTTO IN FRAGRANTE
Volete imparare ad ottenere sempre il massimo dalla cottura in forno e conoscere tutti i segreti per raggiungere risultati perfetti? Scoprite quanto è facile preparare un intero menù grazie alle funzioni del forno a vapore e del forno con aggiunta di vapore Miele.

ACCADEMIA DEL PANE
Un esperto panificatore vi guiderà in un viaggio fragrante tra le migliori tecniche di panificazione casalinga: dalla scelta degli ingredienti, alla modalità di cottura più adatta. Se amate avere le 'mani in pasta, questo corso fa per voi!

MASTER WASH
Prendersi cura della biancheria nella maniera corretta per non rovinarla, è davvero un'arte preziosa. Venite a testare la nuova generazione di lavabiancheria e asciugabiancheria Miele e capire come assicurarsi risultati ottimali, attraverso prove pratiche e utili consigli.

Per informazioni ed iscrizioni
MIELE CENTER
Piazza Bodoni 4/M - 10123 Torino
Tel 011-8159042
info@miele.it - www.miele.it

Nuovi PIACERI *di*

IRRINUNCIABILE per chi ha col vino un rapporto professionale; **UTILE** per chi vuole conoscerne le novità; **DIVERTENTE** per chi vuole passare una giornata diversa. E per chi non ci andrà, ecco dove conduce il buon bere 2015 al Vinitaly

DI FRANCESCO FALCONE

BEGLI APPUNTAMENTI

DEGUSTAZIONI
- Domenica 22 marzo. **Riesling Kabinett**: il più longevo vino bianco al mondo. Dalle 15 alle 16.30.
- Lunedì 23 marzo. I più grandi vini prodotti in Australia, raccontati da **Peter Jackson**. Dalle 15.15 alle 16.45.
- Martedì 24 marzo. **Vin Santo da meditazione**. Relatore: Seminario Permanente Luigi Veronelli. Dalle 15.30 alle 17.00.

(Tasting Ex..Press – Palaexpo/ingresso a1)

IL RISTORANTE D'AUTORE
- Lunedì 23 marzo. **Loredana Vescovi**, chef dell'Antica Osteria dei Camelì di Ambivere (Bg).
- Mercoledì 25 marzo. **Antonia Klugmann**, chef dell'Argine di Dolegna del Collio (Go).

(*Primo piano Palaexpo*)

ECCELLENZA DELL'OLIO
Degustazioni guidate delle migliori produzioni di olio extravergine di oliva. **Sol&Agrifood**.
(*Padiglione C - www.veronafiere.it)*

QUANDO E DOVE

***Vinitaly**, 49 edizione, Salone internazionale del vino e dei distillati.*
Dal 22 al 25 marzo.
***Verona.** Veronafiere, Viale del Lavoro.*
www.veronafiere.it

UN EVENTO ANNUALE *a metà tra lavoro e spettacolo, tra impegno e festa, dove quattromila espositori in arrivo da tutto il mondo raccontano i propri vini.* Una sorta di Bengodi dell'universo enoico dove in stand ben curati e accoglienti si possono vedere tutte le novità, soddisfare tutte le curiosità, scapricciarsi in assaggi e degustazioni a ogni livello. Come è naturale in un Salone Internazionale, giunto alla 49ª edizione, che è ormai la vetrina del vino **più importante d'Europa**, insieme al Prowein di Düsseldorf e al Vinexpo di Bordeaux, e che contiene un buon 68 per cento di produttori europei, 18 di americani, 8 di asiatici, 2 per cento circa di australiani e neozelandesi. Addetti ai lavori, **aspiranti esperti**, curiosi si mescolano democraticamente degustando le etichette in uscita, chiacchierando con i produttori, confrontandosi tra appassionati. Ma non solo. Durante i quattro giorni della rassegna è possibile partecipare a convegni e seminari dedicati all'approfondimento, dove il bevitore meno distratto ha l'opportunità di sintonizzarsi sugli aspetti strategici e annusare le tendenze in atto. Ultimo ma non meno interessante, la carrellata sui prodotti: **curiose specialità regionali**, artigiani del cibo di qualità, una varietà di ristoranti dove fare pausa tra le visite agli stand. Mancare sarebbe un vero peccato.

VINITALY

Oggi la sommelière attenta porge sempre la carta del vino sia al cavaliere che alla dama.

1 Il piacere vince

Per molti anni il gusto dei grandi esperti ha privilegiato vini potenti, imponendo ai consumatori un'idea riservata a una casta rarefatta di intenditori del buon bere. Negli ultimi tempi invece la tendenza è diametralmente opposta e si orienta in modo netto verso **vini più spontanei e meno "costruiti"**, che possono essere apprezzati anche da chi cerca un sincero compagno del cibo. Vini in cui la potenza cede il passo al garbo e alle sfumature più sottili. Una nuova scelta di stile che oggi interessa anche tanti rossi ambiziosi e un tempo considerati poco adatti a un consumo quotidiano.

IN TAVOLA

- Cantina di Bolzano Alto Adige Santa Maddalena Classico Huck Am Bach 2013;
- **Ruffino Chianti Classico Riserva Ducale Oro 2010 (foto)**;
- Tommasi Viticoltori Amarone della Valpolicella Classico 2010.

IN TAVOLA

- **Florio Marsala Vergine Baglio Florio 2001 (foto)**;
- Attilio Contini Vernaccia di Oristano Antico Gregori;
- Marco De Bartoli Vecchio Samperi Ventennale.

2 La riscoperta del Marsala (e non solo)

C'è uno storico drappello di vini prodotti tra il Mediterraneo e l'Atlantico, come il Marsala, lo Sherry, il Madera, la Vernaccia di Oristano, per citare i più conosciuti, che con l'ossigeno, nemico della buona conservazione del vino, hanno invece un rapporto felice. È per questa ragione che li chiamano "ossidativi": in essi l'ossidazione, anziché essere distruttiva, è misteriosamente creatrice di nettari complessi, più o meno secchi e più o meno alcolici a seconda della tipologia. I loro profumi sono particolari, personali, **hanno la rotondità opulenta di un distillato di pregio**, ma percorsa da sfumature quasi saline. A lungo considerati antimoderni, trovano oggi un meritato riscatto anche al ristorante, per la loro versatilità gastronomica: dall'aperitivo al formaggio, al cioccolato, sono preziosi compagni della tavola.

3 Prosecco alto

Il Prosecco Spumante in Italia si produce ormai in tutto il Nord-Est, ma quello di gran lunga più buono si ottiene tra Valdobbiadene e Conegliano, in provincia di Treviso. Un distretto di bellezza struggente, dove le vigne, spesso vecchie e spettacolari, sono coltivate con pendenze mozzafiato. Da qualche anno il Consorzio locale ha anche individuato una serie di "Cru" storici, cioè vigne di particolare pregio e riconoscibilità, che qui si chiamano "Rive" e che tanti produttori stanno trasformando in bollicine di autentica personalità. Per chi cerca **fragranza, leggiadria, bassa alcolicità** *e prezzi popolari, Conegliano-Valdobbiadene è oggi più che mai l'indirizzo giusto.*

IN TAVOLA

- **Santa Margherita Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Rive di Refrontolo 2013 (foto)**;
- Adami Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Vigneto Giardino Rive di Colbertaldo;
- Bortolomiol Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Motus Vitae Rive di San Pietro di Barbozza.

Continua a pagina seguente

Fotografie di 123RF, TamTamFotografie, Franco Zanussi

Continua da pagina precedente

4 Il Sangiovese: non solo Toscana

Si scrive **Emilia-Romagna** intendendo che quel trattino unisce. Ma, di fatto, distingue. Dal punto di vista enoviticolo, ancora di più: l'Emilia è terra di Lambrusco, la Romagna di Sangiovese. Un Sangiovese poco costoso, fruttato e un po' ruvido, ideale con i piatti di terra e di carne della regione. Un Sangiovese però meno noto e ancor meno considerato di quello toscano, visto che per decenni si è prodotto tanto e male. C'è però oggi un fermento nuovo da quelle parti, grazie a una nuova generazione di vignaioli in grado di ben valorizzare le dodici sottozone ufficiali delimitate nel 2011 (una vera rarità in Italia). Sottozone che da Imola a Cesena assecondano le diversità del territorio e suggeriscono che il futuro della zona è da seguire.

IN TAVOLA
- Fattoria Zerbina Romagna Sangiovese Riserva Pietramora 2011;
- **Costa Archi Romagna Sangiovese Serra Assiolo 2012 (foto)**;
- Villa Trentola Romagna Sangiovese Riserva Il Moro 2011.

5 I nuovi Rosati

È stato svilito per anni da produttori che lo consideravano un ibrido surrogato senza identità. E anche chi lo beveva, più che il fascinoso colore, ricordava i mal di testa della mattina successiva. Invece, se vinificato bene, con buona uva e sensibilità, **il Rosato è una grande risorsa del vino italiano** e oggi da Nord a Sud sono molti i produttori che dimostrano di aver finalmente capito la sua importanza. Profumato e dissetante come un bianco, ma con la polpa e il calore di un rosso, ha insieme freschezza e sostanza e sta diventando il partner ideale della tavola nelle sue varianti più esotiche. Dagli accostamenti della cucina agrodolce fino ai couscous, dall'aperitivo in spiaggia fino allo spaghetto di mezzanotte, non c'è piatto capace di resistere al suo piglio spensierato.

IN TAVOLA
- Pettinella Tauma 2013;
- **Giuseppe Sedilesu Cannonau di Sardegna Rosato Erèssia 2013 (foto)**;
- Sorrentino Lacryma Christi Rosato Vigna Lapillo 2013.

IN TAVOLA
- **Lis Neris Isonzo del Friuli Friulano La Vila 2012 (foto)**;
- Volpe Pasini Colli Orientali del Friuli Sauvignon Zuc di Volpe 2013;
- Colle Duga Collio Bianco 2013.

6 Friuli in finezza

Lo scorso decennio il Friuli del vino ha trovato considerazione nel cuore degli appassionati soprattutto per i suoi "Orange Wine", ovvero per quei bianchi vinificati come se fossero rossi, con lunghe coabitazioni tra bucce e mosto. Vini troppo costruiti, che hanno spesso perso di vista l'eleganza del territorio e soprattutto le sue caratteristiche distintive. Forse anche per questo motivo nel distretto friulano si sta tornando ad apprezzare la raffinatezza dei bianchi più fedeli allo spirito del luogo, prodotti in modo semplice, riducendo il passaggio nelle barrique, le botticelle destinate a cedere al vino aromi posticci, che spesso lo snaturano. Questo benvenuto ritorno alle origini, invece, regala **etichette agili e aromatiche**, *poco costose, ideali con la cucina di mare, ma invoglianti in qualunque momento della giornata.*

7

IN TAVOLA
- **La Raia Gavi Pisé 2012 (foto)**;
- Salicutti Rosso di Montalcino Sorgente 2012;
- Di Filippo Montefalco Sagrantino 2010.

IN TAVOLA
• **Fattoria Moretto Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Canova 2014 (foto);**
• Villa di Corlo Lambrusco di Sorbara Rifermentazione in Bottiglia 2013;
• Paola Rinaldini Lambrusco Brut Metodo Tradizionale Pjcol Ross 2013.

8 Lambrusco d'autore

Frequentando l'Emilia, ci si accorge a vista d'occhio di come vada infoltendosi la schiera di produttori che tra Modena e Reggio crede fermamente nelle potenzialità di un Lambrusco d'autore, lontano dall'industria e vicino ai caratteri autentici della sua terra. I Lambrusco di nuova generazione sono infatti **rossi briosi e godibili**, freschi e schietti, interpretati con passione e attenzione ai dettagli, lontani anni luce da quei frizzanti dozzinali elaborati dai grossi imbottigliatori. La tipologia rimane, va da sé, ideale per chi cerca prima di tutto fragranza, piacevolezza e un abbinamento immediato con i salumi, ma nelle bottiglie migliori è percepibile un'originalità e una complessità che metteranno di buon umore anche gli esperti più esigenti.

Sono sempre di più le giovani donne che frequentano corsi sul vino, con il vantaggio di un olfatto più sottile di quello maschile.

9 La vendemmia perfetta

Da qualche mese un coro unanime di consensi accompagna l'uscita sul mercato dei nuovi Brunello di Montalcino. La vendemmia **è quella del 2010**, straordinaria in Val d'Orcia, frutto di una primavera fresca, di un'estate calda ma equilibrata e di un autunno mite, ideale per consentire ai produttori di scegliere con serenità i tempi di raccolta. In queste condizioni il sangiovese della zona è maturato in modo graduale e completo, regalando tanti vini sensazionali, come mai negli ultimi quindici anni. Generosi di sostanza e di aromi, raffinati nella struttura tannica e dotati di bella freschezza. Buoni da bere ora, in abbinamento alla cucina di carne, e allo stesso tempo destinati a crescere ulteriormente nel corso degli anni.

IN TAVOLA
• **Fuligni Brunello di Montalcino 2010 (foto);**
• Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino 2010;
• Col d'Orcia Brunello di Montalcino 2010.

Bio e buono

Il movimento del vino naturale italiano, sia biologico sia biodinamico, prende piede una decina d'anni fa, per la spinta decisiva di piccoli produttori che rifiutavano le regole dell'enologia industriale. Pionieri Stanko Radikon, Nico Bensa, Angiolino Maule, Dario Princic, Edi Kante. Ma se inizialmente i pochi vini "bio" sul mercato apparivano troppo difficili per il grande pubblico, perché penalizzati da una personalità rustica e un po' rude, oggi non è più così. La proposta è infatti cresciuta sia come diffusione, sia come qualità, portando in dote **tante bottiglie prodotte in modo impeccabile**, attraenti sia per l'enofilo più preparato, sia per chi cerca nel bicchiere piacevolezza e convivialità.

10 Franciacorta: ritorno alla freschezza

Da cinquant'anni terra di spumante Metodo Classico (qui si adotta lo stesso protocollo di vinificazione e maturazione dello Champagne), la Franciacorta è ormai sinonimo italiano di bollicine di qualità. Si produce in una dozzina di comuni in provincia di Brescia, col cuore pulsante di Erbusco, e nel nostro paese gode da tempo di notevole successo. Tuttavia è solo di recente che i migliori produttori hanno immesso sul mercato le loro bottiglie più seduttive, in grado di far divertire anche gli intenditori: **meno zuccherine e di maggior purezza olfattiva**, *più raffinate nella spuma e soprattutto dotate di quella freschezza, ricca di note acidule, che funziona molto bene a tavola, non solo al momento dell'aperitivo.*

IN TAVOLA
• **Guido Berlucchi Franciacorta Brut Satèn Riserva Palazzo Lana 2006 (foto);**
• Cesare Bosio Franciacorta Nature 2009;
• Barone Pizzini Franciacorta Pas Dosé Riserva Bagnadore 2008.

Fotografie di La Camera Chiara/StockFood, Arch. Ennevi-Veronafiere, 123RF, Andrea Sudati

Regale ROAST-BEEF

Un grande piatto ereditato dalla **TRADIZIONE INGLESE**. Da affettare al tavolo per farne apprezzare tutta la succulenza. E, quando è freddo, per farcire un sostanzioso panino o per fare di un'insalata un piatto completo

TESTI ANGELA ODONE **RICETTE** FABIO ZAGO
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

"Un piatto di gran compenso": così lo definisce Pellegrino Artusi che lo chiama *rosbiffe*, toscanizzando il nome. Da noi è arrivato verso la metà dell'Ottocento, insieme al viaggio "di cultura" del migliore turismo anglosassone. La ricetta tradizionale prevedeva la cottura allo spiedo dell'intera lombata, per una portata sontuosa. Oggi l'importanza resta perché un roast-beef degno di questo nome non dovrebbe comunque pesare meno di un paio di chili, ma lo si cuoce in forno o in una casseruola con il coperchio. La cottura classica lo esige al sangue e Brillat-Savarin insegnava ai maître a tagliarlo davanti al cliente facendone fuoriuscire piccole gocce per un surplus di godimento visivo.

Per completare abbiamo usato sale di Maldon. La sua forma a scaglie aggiunge un tocco sapido e croccante

La ricetta

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2,5 kg lombata di manzo
rosmarino olio extravergine di oliva sale

LEGATE *il roast-beef con spago da cucina solo se necessario, cioè se il pezzo di carne risulta non troppo omogeneo e compatto. Potete chiedere al vostro macellaio di farlo per voi.*
ROSOLATE *il manzo in una casseruola con 3 cucchiai di olio e un rametto di rosmarino per 15-18′ sulla fiamma molto vivace voltandolo ripetutamente su tutti i lati.*
ACCOMODATE *il roast-beef sulla graticola del forno con sotto una placca e infornatelo a 180 °C per 30′. Abbiate cura di non forare in nessun modo la carne altrimenti i succhi usciranno durante la cottura in forno togliendole sapore e morbidezza.*
SFORNATE *il roast-beef e controllate la cottura infilzandolo in un solo punto con un lungo spiedino: dovrà uscire un liquido rosato che indica una cottura media. Se controllate con un termometro a sonda, la temperatura dovrà essere di 48-55 °C.*
SPEGNETE *il forno e, lasciando lo sportello aperto, fate riposare il roast-beef all'interno, per la metà del tempo di cottura, coperto con un foglio di alluminio.*
AFFETTATE *e servite spolverizzando di sale.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***20 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA
Casseruola a due manici Moneta.

BUONO A SAPERSI

1

IL PROBLEMA

Il roast-beef risulta asciutto.

L'ERRORE Avete scelto un taglio troppo magro.

LA SOLUZIONE

Scegliete un taglio marezzato, cioè con belle venature bianche di grasso: durante la cottura si scioglieranno dando morbidezza e giusta umidità alla carne. Il taglio migliore è la lombata di bovino adulto ricavata tra l'ottava e la tredicesima costola. Vanno invece evitati tagli magri come il girello, la fesa, il filetto o lo scamone.

2

IL PROBLEMA

La superficie del roast-beef è pallida, come se la carne fosse stata lessata.

L'ERRORE Non è stata fatta una corretta rosolatura in casseruola.

LA SOLUZIONE

Mettete il roast-beef in una padella velata di olio già caldissima e rosolatelo sulla fiamma molto vivace. Fatelo colorire su tutti i lati voltandolo con le apposite molle o con due cucchiai.

3

IL PROBLEMA

La carne risulta cruda o troppo cotta.

L'ERRORE Non è stato controllato il grado di cottura.

LA SOLUZIONE

Verificate il grado di cottura inserendo un sottile spiedino metallico fino al centro del pezzo e dopo pochi secondi estraetelo. Se esce un liquido rosato, la cottura è al punto. Se il liquido è trasparente, la carne è ben cotta. Se non fuoriesce alcun liquido, la carne è troppo cotta. Potete verificare la cottura anche usando il termometro a sonda: a 40 °C la carne è cruda, a 48-55 °C è rosata, a 58-65 °C ben cotta.

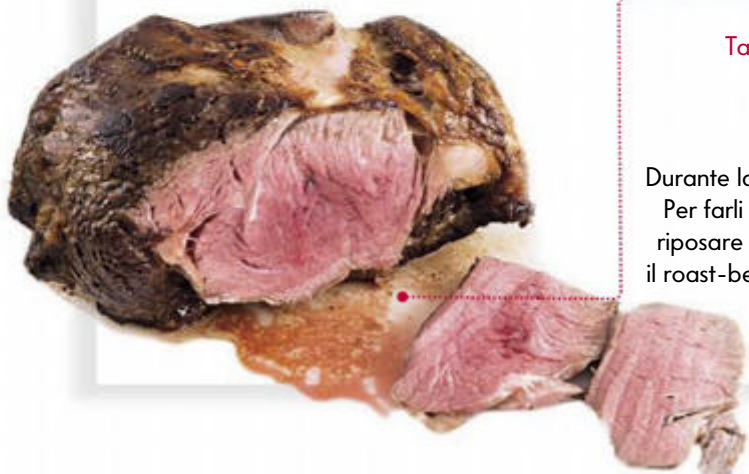
4

IL PROBLEMA

Tagliando le fette fuoriescono i succhi in grande quantità.

L'ERRORE Non avete lasciato riposare la carne.

LA SOLUZIONE

Durante la cottura i succhi della carne si concentrano al cuore del pezzo. Per farli ridistribuire in modo uniforme in tutta la polpa, la carne deve riposare prima di essere affettata: aprite lo sportello del forno, coprite il roast-beef ancora sulla graticola con un foglio di alluminio e lasciatelo nel forno aperto per la metà del tempo di cottura. In questo modo la polpa rimarrà succulenta e morbida.

IL LETTORE IN REDAZIONE

BEATRICE PEREGO
Ha cominciato a cucinare da sola, a 7 anni (ora ne ha 14 e frequenta il primo anno di liceo linguistico), per curiosità: aiutata poi dalla nonna e dalla mamma, si è sempre più appassionata ed è diventata molto brava. Per noi ha deciso di preparare una torta "storica", che ha imparato dalla nonna Maria Luisa, la quale, a sua volta, la infornava con la zia Mirte, una delle prime lettrici de *La Cucina Italiana*.

1

2

Una TORTA *di* FAMIGLIA

In casa di Beatrice la ricetta si tramanda dagli **ANNI TRENTA**: veloce e di sicura riuscita, è il regalo più richiesto dalle amiche per festeggiare il compleanno

A CURA DI LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

3

4

5

6

7

IL SEGRETO

Per una buona riuscita della torta, ricordatevi di lasciare intiepidire il cioccolato prima di versarlo sui tuorli. Fate anche attenzione quando incorporate gli albumi: unitene prima una piccola parte e amalgamatela bene, poi aggiungete tutto il resto, mescolando con una spatola, dal basso verso l'alto, delicatamente, per non smontarli.

LA RICETTA

Torta di cioccolato

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **200 g** cioccolato fondente
- **150 g** zucchero semolato
- **100 g** burro più un po'
- **50 g** mandorle pelate
- **40 g** farina più un po'
- **3** uova
- zucchero a velo

1 SPEZZETTATE *il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il burro. Lasciatelo intiepidire. Intanto montate a neve gli albumi e metteteli in frigorifero.*
2 SBATTETE *i tuorli con lo zucchero semolato, mescolandoli con una frusta finché lo zucchero non si sarà sciolto. Versatevi poi il cioccolato fuso e mescolate.*
3 TRITATE *le mandorle in granella fine e unitele all'impasto, insieme alla farina. Incorporate quindi al composto gli albumi.*
4 RIVESTITE *il fondo di uno stampo a cerniera (ø 23 cm) con un disco di carta da forno; imburrate e infarinate fondo e bordi dello stampo e versatevi il composto.*
5 INFORNATE *la torta a 180 °C per circa 20'. Sfornatela e lasciatela intiepidire.*
6 TRASFERITE *la torta su un piatto, aiutandovi con una spatola.*
7 SPOLVERIZZATE *la superficie con zucchero a velo, coprendola parzialmente con un foglio di carta per creare effetti geometrici.*
BEATRICE LA ACCOMPAGNA CON *un succo di frutta, ma a volte anche con un bicchierino di vino dolce.*

*Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **13 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA
Ciotole in vetro Bormioli Rocco.

ONFALÓS: IL SOGNO È REALTÀ

Design Atelier Bellini
Prodotto selezionato ADI Design Index
Made in Italy

Immagina di essere all'aperto, in una bella giornata di sole.
Visualizzati rilassato, mentre cuoci sulla piastra ciò che vuoi: carne, pesce, verdure.
Nel massimo comfort, senza fuliggine, senza nugoli di fumo, senza sudore.
Deliziati la vista, ammirando il cibo adagiato sulla piastra, mentre si cuoce alla perfezione.
In modo semplice e naturale, senza bisogno di grassi, senza bruciacchiature nocive.
Condividi con gli amici il gusto originale e pieno delle pietanze che hai preparato.
Assaporando la giusta soddisfazione per averli stupiti con una presentazione da gran chef.
E alla fine, goditi la comodità di una pulizia risolta in pochi minuti.
Tutto ciò che un barbecue ti può solo far sognare, con Onfalós diventa realtà.

Vieni a scoprire Onfalós: www.smartechitalia.com – Smartech Italia SpA – info@smartechitalia.com – n°verde 800505085

Immersa in un paesaggio esuberante, questa straordinaria regione dalle innumerevoli ricchezze culturali, regala memorabili percorsi enogastronomici al cospetto di forchette e bicchieri

VENETO *percorsi di gusto*

Bagnata dal mare, circondata dalle montagne, impreziosita da una rigogliosa campagna e infine baciata dalle dolci acque lacustri: benvenuti nella Regione Veneto! Veneto significa innanzitutto città d'arte, eleganti scrigni custodi di antichi segreti, monumenti e prodotti tipici: fra le città inserite nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco, ci sono Venezia, Verona e Vicenza. E poi ancora la millenaria Padova, Rovigo, Treviso e Belluno circondata dalle Dolomiti. Una natura imponente quella delle vette dolomitiche, dichiarate Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco come Cortina d'Ampezzo e la Marmolada. Dal clima freddo delle altitudini si scivola in un posto mite, avvolto dalla brezza marina e dal profumo di iodio e pesce alla griglia: il litorale veneto. Spiagge dorate, mare pulito e una moltitudine di strutture ricettive, rendono le sue otto località balneari, come Jesolo, Cavallino-Treporti, Bibione o Caorle, luoghi ideali per una vacanza all'insegna del benessere.

Questa regione, però, ha ancora tanto da offrire, come un tuffo nelle località termali del Bacino Euganeo, un giro sulle sponde dei molti laghi presenti, primo fra tutti l'affascinante Lago di Garda, o un'escursione in uno dei sei idilliaci e silenti parchi protetti sdraiati fra mari e monti come il Parco del Delta del Po'. Infine nel cuore della regione si snocciola suadente la fascia collinare Pedemontana, disseminata da ville storiche e ben nove Strade del Vino. In questa magnifica parte d'Italia una grande storia abbraccia le migliori tradizioni gastronomiche e vinicole, richiamando turisti durante tutto l'anno a trascorrere una vacanza o semplicemente un weekend all'insegna di cultura e buon cibo. Un grande legame con la madre terra offre da secoli i suoi preziosi frutti, tanto che oggi il Veneto vanta ben 36 prodotti tipici DOP e IGP. Inoltre con i suoi 80 mila ettari di vigneti, gli 8 milioni di ettolitri di vino prodotti e 42 produzioni fra vini DOC e DOCG, si conferma una regione vitivinicola tra i primi posti in Europa per qualità e quantità.

ITINERARIO/1

VICENZA e i suoi dintorni

Città ornata da una maestosa architettura palladiana, **Vicenza** trova nella sua fascia Pedemontana il cuore della zona Breganze DOC**,** dove si snoda la **Strada del Torcolato e dei vini di Breganze (www.stradadeltorcolato.it)**, un tracciato che dalla cittadina di **Thiene** conduce fino alla millenaria **Bassano del Grappa**. Questo itinerario enoturistico, adagiato sulle pianure attorno alla ridente cittadina di **Breganze**, conduce il visitatore attraverso una degustazione ricca di specialità gastronomiche e vini DOC.
Primi fra tutti quelli provenienti dal vitigno autoctono di *Vespaiola* dalle cui uve si producono il **Breganze Vespaiolo** dal colore paglierino e il sapore fruttato, il **Breganze Vespaiolo Superiore**, giallo dorato e con un profumo intenso e il **Breganze Torcolato**, vero e proprio vino da meditazione. Altri vitigni trovano qui un'ottima acclimatazione e questo ha permesso di ottenere altre eccellenze vinicole come il **Breganze DOC** rosso rubino dal retrogusto amarognolo che ben si sposa a ricette di grandi carni bollite, arrosto o stufate e il vino **Breganze DOC** bianco dal gusto asciutto e rotondo. Scendendo verso la pianura si giunge a **Sandrigo**, paese patria del popolare *baccalà alla vicentina*, il piatto tipico della zona. Transitando per **Mason Vicentino** si approda, invece, nella medioevale città di **Marostica** racchiusa nelle sue mura merlate e nota in tutto il mondo per la partita di scacchi che si svolge ogni due anni e per la coltivazione della squisita **ciliegia di Marostica IGP**, frutto che celebra la primavera e anticipa la stagione estiva.
Il percorso termina nella splendida **Bassano del Grappa**, conosciuta per l'amato distillato e per una specialità locale del territorio vicentino, gli **asparagi bianchi di Bassano DOP**. Grazie ai terreni soffici e ben drenati e il clima mite attorno al corso del fiume Brenta, questa prelibatezza trova qui il suo habitat ideale; solo i turioni più belli, dritti e con apice serrato, possono fregiarsi di questo marchio di qualità. Altri prodotti autoctoni contraddistinti da un'elevata qualità sono il formaggio **Asiago DOP**, prodotto sull'omonimo altopiano vicentino, e la **Soppressa Vicentina DOP**, un insaccato dal sapore amabile con sentori di spezie e aglio, realizzato utilizzando i migliori tagli di suini allevati con cereali nobili.

La ciliegia di Marostica IGP

Considerata l'oro rosso della zona, questa prelibatezza dall'aspetto rotondo ha un **sapore dolce e intenso, un colore che varia da rosso fuoco a rosso scuro**, una polpa molto soda e pezzatura minima di 23 mm. La raccolta deve essere fatta a mano e la cernita dei frutti svolta con cura.

CONSORZIO DI TUTELA CILIEGIA DI MAROSTICA I.G.P.
www.ciliegiadimarosticaigp.it

LA RICETTA

Magatello con ciliegie

***INGREDIENTI PER 4**: magatello di vitello pulito g 600 - spinaci novelli g 100 - 16 ciliegie di Marostica Igp - aceto balsamico - olio extravergine di oliva - sale grosso integrale - sale fino*

Mettete le ciliegie con il picciolo in una ciotola e copritele di aceto balsamico. Rosolate intanto in padella con poco olio il magatello, facendolo colorire bene su tutti i lati. Distribuite in una pirofila uno strato di sale grosso, appoggiatevi sopra il magatello e copritelo con altro sale. Infornate a 180 °C a modalità ventilata per 10-15', in modo che la carne resti rosata all'interno. Sfornate il magatello, pulitelo dal sale e lasciatelo riposare avvolto nell'alluminio finché non si sarà raffreddato. Affettatelo e servitelo con un'insalata di spinaci novelli e con le ciliegie scolate dall'aceto balsamico, tagliate a metà e snocciolate. Condite con olio e sale.

In apertura: Bassano del Grappa. In questa pagina a sinistra: lavorazione dell'uva appassita della qualità autoctona Vespaiola; sotto: uno scorcio di un vigneto della zona di Breganze DOC.

Il Torcolato

Un grande vino passito, dal colore ambrato e un gusto dolce con fragranze di miele, uva passa e frutta matura. **Ottimo da degustare solo ma eccellente a fine pasto, in abbinamento a dolci secchi, dessert pasquali e formaggi erborinati**. Solo i migliori grappoli spargoli di uva ***Vespaiola***, vengono scelti e lasciati appassire attorcigliati (torcolati) con degli spaghi e poi appesi su travi di legno.

CONSORZIO TUTELA VINI DOC BREGANZE
www.stradadeltorcolato.it

ITINERARIO/2

VERONA e i suoi dintorni

Verona, grande città d'arte accarezzata dal fiume Adige, si erge elegante fra la sua maestosa Arena e il romantico balcone di Giulietta, ma anche terra di grandi vini. Le campagne circostanti sono ricche di vigneti, e offrono la possibilità di perdersi fra le molte **Strade del Vino**, godendo di panorami incantevoli che spaziano dal lago alle colline moreniche. Fra le tante, spiccano la **Strada del Vino Bianco di Custoza**, la **Strada del vino Soave**, la **Strada del vino Lessini Durello**, la **Strada del Recioto e dei vini di Gambellara DOC**, la **Strada del vino Bardolino DOC**, la **Strada del vino Valpolicella**. Lunga quasi 80 km, la **Strada del vino Bardolino DOC (www.bardolino-stradadelvino.it)**, raccoglie lungo il suo itinerario oltre 70 aziende vinicole, ristorative e alberghiere. Un percorso di rara bellezza che comprende 16 comuni della provincia di Verona a est del Lago di Garda e immerge il viaggiatore in una natura intensa, puntellata da scorci rurali, paesaggi mozzafiato e tante cantine dove poter degustare un calice di **Bardolino DOC**, **Bardolino Novello DOC**, **Bardolino Chiaretto DOC** o **Bardolino Superiore DOCG**, primo vino rosso veneto ad aver ottenuto nel 2001 la denominazione DOCG. La strada vinicola parte proprio dal piccolo centro di **Bardolino** e passa da **Lazise**, **Affi**, **Costermano** e **Garda**, regalando sguardi memorabili sul verde delle colline dove vengono prodotte le uve autoctone *Corvina, Rondinella, Molinara* dalle quali nasce il vino rosso Bardolino, e verso il lago cristallino con il suo pesce sempre fresco. Altra tradizione antica nella fertile pianura veronese è quella della coltivazione del **Riso Vialone Nano Veronese IGP**, una competenza portata avanti dalla passione di risicoltori legati alla terra e alla cultura del vivere sano. Rigidi controlli e un disciplinare di produzione registrato dalla Comunità Europea ne garantiscono la purezza della varietà e l'osservazione di standard su metodi di lavorazione, coltivazione e presentazione al consumo. Questo riso è una vera perla della risicoltura italiana e si riferisce esclusivamente a riso ottenuto da semi della specie japonica che arriverà al consumatore senza aver subito manipolazioni né trattamenti chimici. Con lo scopo di accompagnare i buongustai alla

Il Bardolino

Ha un colore rosso rubino brillante e un profumo fruttato che ricorda le fragole, il ribes, le ciliegie e i lamponi, impreziosito poi da una delicata nota di cannella e chiodi di garofano. Dotato di un'eccellente bevibilità, questo vino presenta un sapore fresco, morbido ed equilibrato con gli stessi sentori di frutta rossa e spezie percepiti con l'olfatto. Adatto a svariati abbinamenti gastronomici, **trova il suo miglior connubio con salumi, carni rosse e cacciagione leggera.** Il disciplinare della DOC, lo prevede nelle versioni **Rosso, Novello, Chiaretto e Spumante**.

CONSORZIO TUTELA VINO BARDOLINO DOC
www.ilbardolino.com

Un significativo scorcio dei vitigni che si affacciano sul lago di Garda.

LA RICETTA

Risi e bisi

INGREDIENTI PER 4*: brodo di carne kg 1,250 - riso Vialone Nano Veronese Igp g 200 - piselli freschi sgranati g 150 - burro g 60 - prosciutto crudo o pancetta g 50 - 1 cipollotto - prezzemolo - grana grattugiato - olio extravergine di oliva - pepe*

Scaldate in una casseruola un cucchiaio di olio con metà del burro; quando comincia a sfrigolare unite il prosciutto (o la pancetta) tritato, un ciuffo di prezzemolo tritato finemente e il cipollotto affettato sottile. Fate appassire tutto per qualche minuto, poi unite i piselli, dopo averli sciacquati; bagnateli con un mestolo di brodo caldo e fateli cuocere per circa 10'. Versate quindi tutto il brodo rimasto e riportate a bollore, infine versate in pentola il riso. Portate a cottura il riso, in circa 12-15', mescolando spesso. Poco prima di spegnere, insaporite con una macinata di pepe. Fuori dal fuoco, aggiungete 4 cucchiaiate di grana e il burro rimasto, mescolando per mantecare.

Il Riso Vialone Nano Veronese IGP

Per poter vantare del marchio IGP, i requisiti del chicco devono essere rispettati rigorosamente: **grossezza media, forma tonda e semilunga, con dente pronunciato.** Il colore deve essere bianco e presentare una "perla" centrale. I tempi di cottura superano i 15 minuti. In questa zona è tradizione cucinarlo *al Tastasal*.

CONSORZIO DI TUTELA DELLA I.G.P. RISO NANO VIALONE VERONESE
www.risovialonenanoveronese.it

scoperta di questa eccellenza è nata la **Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP (www.stradadelriso.it)**. Un'altra meta di incomparabile fascino è rappresentata dalla **Strada del vino Valpolicella (www.stradadelvinovalpolicella.it)**: incastonata in uno splendido gruppo di valli fra i Monti Lessini e la pianura, questo itinerario lungo circa 55 chilometri che si snocciola fra distese di viti, ulivi, cipressi, ville signorili e antiche pievi, è avvolto da un clima mite e consente di conoscere le generose bontà territoriali. Fra i vini del territorio spiccano il prestigioso **Amarone della Valpolicella DOCG**, considerato uno dei vini rossi più importanti nel panorama nazionale, il **Recioto della Valpolicella DOCG** dal colore rosso profondo quasi violaceo e un persistente sapore dolce, perfetto in abbinamento a dessert soprattutto di pastafrolla, il **Valpolicella Ripasso DOC** dal colore rosso granata e un gusto pieno, adatto ad accompagnare formaggi, arrosti e selvaggina. La zona di Verona e dintorni offre altri prodotti locali degni di nota, come la **Pesca di Verona IGP**, il **Radicchio di Verona IGP**, l'**Olio Extravergine di Oliva Garda DOP** dalla tipica nota fresca di mandorla e l'**Olio Extravergine di Oliva Veneto "Valpolicella" D.O.P.** dal colore giallo con sfumature verdi e un sapore fruttato, lievemente amarognolo.

L'Amarone della Valpolicella

Prodotto ancora secondo le antiche tradizioni, questo vino di grande corpo, caldo e audace è molto amato in tutto il mondo per il suo gusto vigoroso venato da una punta amarognola, con note di frutta passita. Il profumo è intenso speziato con sentori di tabacco, mentre al palato è asciutto ma dotato di ottima morbidezza e una struttura unica che lo rende ideale da gustare con **salumi e formaggi stagionati, arrosti di cacciagione o selvaggina nobile**. Il colore da rosso carico passa al granata con l'invecchiamento che può durare oltre vent'anni.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA
www.consorziovalpolicella.it

A destra: l'asparago bianco tipico della zona; sotto: l'alta collina che si estende fra Conegliano e Valdobbiadene, culla di vini d'eccellenza.

L'asparago di Cimadolmo IGP

Grande dono di madre terra, questa particolare varietà di asparagi si presenta **completamente bianca, con apice chiuso, molto tenera e priva di fibrosità**. Il disciplinare che ne regola l'immissione al consumo è molto rigido e garantisce l'arrivo sulla tavola di un prodotto perfetto per sapore, colore e genuinità.

CONSORZIO ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO I.G.P.
www.asparagobiancodicimadolmo.it

LA RICETTA

Crema di asparagi e patate con bignè

INGREDIENTI PER 4: *brodo vegetale litri 1 - asparagi bianchi mondati g 900 - patate g 400 - latte g 40 - farina g 40 - grana grattugiato g 15 - uno scalogno - un uovo - burro - prezzemolo - olio per friggere - olio extravergine di oliva - sale - pepe*

Conservate qualche punta di asparago, riducete i rimanenti a rondelle e rosolateli in una noce di burro con lo scalogno tritato per 2-3'. Unite le patate pelate e tagliate a cubetti, dopo 1' bagnate con il brodo e cuocete per 15-20' dal bollore. Frullate in crema e aggiustate di sale e pepe. Portate a ebollizione g 40 di acqua con il latte, g 15 di burro, sale e pepe, poi unite la farina tutta in un colpo e mescolate fino a quando il composto non si staccherà dalle pareti della pentola. Allargatelo su un vassoio per farlo raffreddare, poi rimettete il composto in una ciotola e incorporate l'uovo e il grana e fate riposare in frigo per 30'. Formate delle piccole quenelle e friggetele in olio bollente (bignè). Scolate i bignè su carta da cucina. Distribuite la crema tiepida nei piatti, poi mettete in ognuno 4-5 bignè e completate con olio extravergine, prezzemolo tritato e le punte degli asparagi tenute da parte, tagliate a lamelle.

Il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG

La versione Spumante è sicuramente la declinazione simbolo della denominazione, viene prodotto in tre tipologie fondamentali, che si differenziano per il loro residuo zuccherino: **Brut, Extra Dry e Dry**. La versione Brut è quella più attuale, dalla vivace energia gustativa, profumi di agrumi e note vegetali. L'Extra Dry, quella più tradizionale, ha profumi intensi di frutta, mela e agrumi e **si abbina bene con pesce, verdure e sughi delicati**, infine il Dry, meno diffuso, esalta al massimo il gusto fruttato floreale.

CONSORZIO TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
www.prosecco.it

ITINERARIO/3

TREVISO e i suoi dintorni

Treviso, città raffinata racchiusa nelle sua mura, è circondata da un territorio ricco di numerosi itinerari, come la **Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano e Valdobbiadene (www.coneglianovaldobbiadene.it)** che si snoda fra le cittadine di **Valdobbiadene** e **Conegliano**. Accanto al Prosecco DOC, prodotto sulle pianure della maggior parte delle province venete, un rinomato vino locale è il **Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene DOCG Tranquillo**, **Frizzante** o **Spumante**, adatti a tutto pasto, dall'aperitivo al dessert. In questa zona un sali e scendi di ripidi versanti e dolci pendii, accolgono l'infinto distendersi di vitigni che con pazienza secolare producono i loro preziosi frutti d'uva. Nel comune di Valdobbiadene, in un piccolo fazzoletto di terra, adagiato su un terreno antichissimo nasce il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG**, il cru della denominazione dal raffinato perlage, di colore paglierino, gusto rotondo con accennata dolcezza e una complessità di profumi di mela, pera, albicocca fino al retrogusto di mandorle glassate. Nell'alta collina trevigiana, inoltre, si sdraia la zona di produzione della *DOCG Colli di Conegliano*; in quest'area nascono il **Colli di Conegliano Bianco e Rosso**, il **Refrontolo Passito** da dessert e il **Torchiato di Fregona** noto come Vin Santo, perfetto con dolci e formaggi erborinati. Grande ospitalità caratterizza questi luoghi in cui i sapori sono genuini e autentici, come il formaggio **Casatella DOP**, i **Marroni di Combai IGP** e **del Monfenera IGP**, il **Radicchio Rosso di Treviso IGP** e **Variegato di Castelfranco IGP**, questi ultimi da assaporare lungo la Strada che da Treviso accompagna fino a **Castelfranco Veneto**. Padroni della stagione primaverile si confermano gli **asparagi bianchi di Cimadolmo IGP** e quelli di **Badoere IGP**. La **Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP (www.stradadellasparago.it)**, rappresenta un itinerario unico: 90 chilometri fra sentieri e ristori immersi nella natura, alla scoperta di un ortaggio prelibato con una stagionalità breve; un percorso che prende il via da **Cimadolmo** per poi sfiorare ben undici comuni della provincia di **Treviso** e insinuarsi fra vigneti, paesaggi incantevoli e gli argini del fiume Piave che abbevera i terreni, rendendoli fertili e rigogliosi.

Sopra: un incantevole scorcio rappresentativo delle vette dolomitiche e le sue meraviglie naturali.

ITINERARIO/4

BELLUNO e i suoi dintorni

Belluno è una città magica avvolta dalle vette dolomitiche, ricca di tesori gastronomici e sapori quasi dimenticati. Odore di latte e caglio, mucche al pascolo, malghe, latterie, caseifici e paesaggi fiabeschi in una perfetta sinergia fra la natura incontaminata e le mani esperte dei produttori locali bellunesi che si può assaporare lungo la **Strada dei formaggi e dei sapori delle Dolomiti Bellunesi (www.formaggisaporidolomiti.it)**. Una strada dal percorso ampio, composto da ben 10 itinerari percorribili nel territorio, studiati per valorizzare le produzioni lattiero casearie e agro-alimentari di qualità del bellunese. Attraverso le valli dolomitiche si può davvero passeggiare alla ricerca dei più rari, pregiati e prelibati formaggi e prodotti caseari della zona. Diciotto sono i formaggi tradizionali tutti da assaggiare, come il **Malga Bellunese**, lo **Schiz**, lo **Zigher**, il **Latteria di Sappada** o ancora il **Montasio DOP**, il **Piave DOP** o il **Morlacco del Grappa** *Presidio Slow Food*. Altre nove le specialità tipiche da cercare, come il **Civetta**, la **Caciotta**, il **Comelico**, il burro a latte crudo e ricotte freschissime. Infine i formaggi biologici, naturali e genuini, sanno accontentare anche i palati più esigenti. In queste vallate che strizzano l'occhio alle vette dolomitiche, molte sono ancora le produzioni agroalimentari autentiche e semplici, sapori che appartengono alle grandi tradizioni e denotano un forte legame con la terra e il territorio circostante, come ad esempio il **Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP**, il **fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP**, il **Fagiolo gialèt della Val Belluna**, l'**Agnello d'Alpago** e l'**Antico Orzo delle Valli Bellunesi** *Presidi Slow Food*.

Il miele delle Dolomiti bellunesi DOP

Prodotto dal nettare dei fiori del territorio montano bellunese presenta un'elevata qualità organolettica, sapore ottimo, proprietà terapeutiche e una grande genuinità. Un vero e proprio elisir di pregiata dolcezza, **da gustare solo oppure come ingrediente di dolci tipici, liquori o nella gustosa ricetta della pasta con salsiccia e miele.** Perfetto da abbinare a formaggi quali il Piave DOP.

CONSORZIO TUTELA MIELE DOLOMITI BELLUNESI
www.mieledelledolomitibellunesi.it

Il Piave DOP

Prodotto solo con latte vaccino delle vallate di Belluno, questo formaggio a pasta cotta e dura, viene proposto in cinque diverse stagionature e rappresenta un'espressione dei più autentici sapori genuini. **Facilmente digeribile e gustoso, si consuma al naturale, fritto o grattugiato.**

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PIAVE D.O.P.
www.formaggiopiave.it

LA RICETTA

Tortino di erbette e Piave Dop

***INGREDIENTI PER 4**: un mazzo di erbette, circa g 200 - panna g 100 - latte g 100 - Piave Dop g 50 - 6 uova - olio d'oliva - burro - sale - pepe*

Lavate le erbette, quindi tagliatele a striscioline. Scaldate in una padella un cucchiaio d'olio d'oliva e fatevi appassire la verdura; salatela. Battete in una ciotola le uova con la panna, il latte, sale e pepe. Aggiungetevi la verdura saltata e il formaggio tagliato a dadini. Imburrate una pirofila e versatevi il composto, livellandolo bene. Passate il tutto nel forno, già scaldato a 180 °C, poi cuocete per circa 20', ovvero finché sulla superficie del tortino si sarà formata una crosticina dorata. Servitelo caldo, ma non bollente, oppure anche freddo.

LA CUCINA DI OLDANI

Non solo in piatti salati: *il* GRANA PADANO

Il **PROVERBIALE** accostamento dolce/salato di formaggio e pere ispira qui un'interpretazione sorprendente e raffinata

TESTO E RICETTA DAVIDE OLDANI
A CURA DI LAURA FORTI
PREPARAZIONE DAVIDE NOVATI
RITRATTO MASSIMO PISATI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

LO STILE IN TAVOLA
Ciotole di vetro Bormioli Rocco, casseruola Moneta, grattugia Microplane.

Scelgo quasi sempre forme di grana con una stagionatura di 27 mesi, perché hanno un sapore più deciso, ***pulito, con un pizzico di piccante***, fondamentale nella cucina degli equilibri, in cui si devono ***bilanciare salato e dolce***. Il classico abbinamento con la pera è esemplare. Uno dei miei piatti storici è la "cipolla caramellata", in cui il grana in forma di salsa calda e di gelato aggiunge anche il contrasto caldo-freddo. Per apprezzarlo al meglio seguo una mia sezionatura ideale della forma: ***il cuore è più adatto per i dolci***; la parte centrale si può fondere per preparare salse calde, mentre quella vicina alla crosta, più salata, va grattugiata e gustata al naturale, senza mescolarla con altri ingredienti. Anche la crosta si può mangiare: raschiata e poi bollita per 45', tagliata a pezzetti, disidratata e infine passata al microonde si trasforma in chips irresistibili.

LO CHEF DAVIDE OLDANI Ideatore della Cucina POP
Ristorante D'O, San Pietro all'Olmo di Cornaredo (MI).

Nella frolla BILANCIA CON SAPIDITÀ *la dolcezza del sorbetto*

Sorbetto di pera e crumble al grana

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

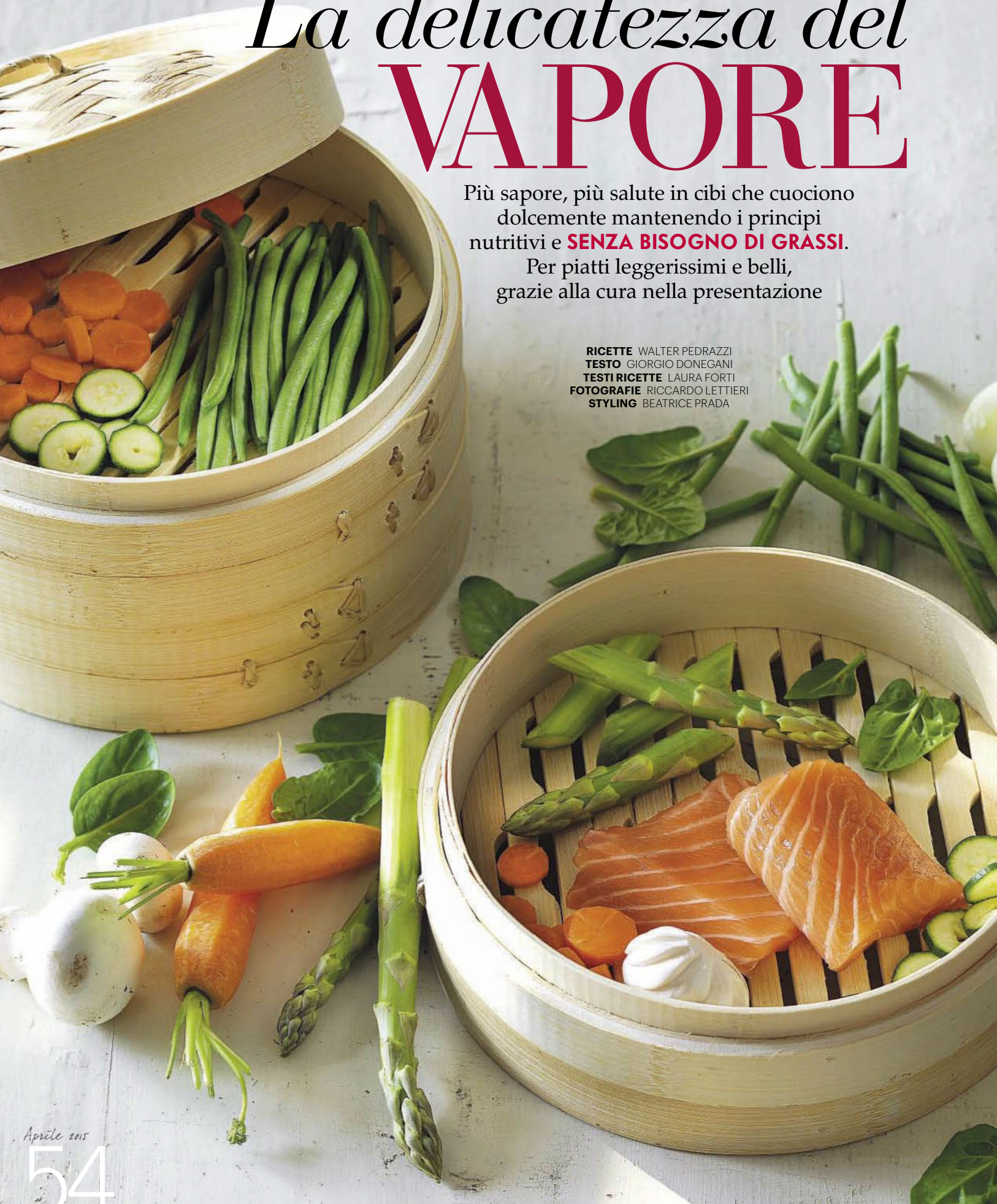
250 g pera – **250 g** panna fresca
140 g cioccolato bianco
100 g zucchero – **60 g** farina 00
60 g burro – **45 g** farina di mandorle
25 g Grana Padano Dop grattugiato
5 g gelatina in fogli – **2** tuorli
1 albume – foglioline di sedano – sale

1 IMPASTATE *il burro ammorbidito con la farina 00, 12 g di zucchero, il grana, un pizzico di sale e la farina di mandorle, fino a ottenere un panetto omogeneo. Lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.*
2 FONDETE *30 g di zucchero in 90 g di acqua e portate a bollore. Immergetevi 180 g di pera sbucciata a spicchi e fate bollire per 2-3'. Fate raffreddare, frullate tutto con un albume e versate nella gelatiera, ottenendo il sorbetto.*
3 SMINUZZATE *il cioccolato bianco. Mettete in ammollo la gelatina. Portate a bollore 50 g di panna, toglietela dal fuoco, aggiungete la gelatina strizzata e fatela sciogliere, quindi versate tutto sul cioccolato. Mescolate ottenendo una crema liscia. Unite i tuorli e 15 g di zucchero con la frusta, poi incorporate la panna rimasta, montata, e ponete in frigorifero a rassodare.*
4 GRATTUGIATE *il panetto di pasta con una grattugia a fori grossi su una teglia coperta con carta da forno; infornate a 160 °C per 12', fate intiepidire, poi sbriciolate la pasta come un crumble. Sciogliete 40 g di zucchero in una pentolina e caramellatevi 4 spicchi di pera sbucciati. Componete i piatti: stendete la crema sul fondo, aggiungete il crumble e il gelato, appoggiato su uno spicchio di pera caramellato. Completate con foglioline di sedano fresco.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il **12 gennaio**

La delicatezza del VAPORE

Più sapore, più salute in cibi che cuociono dolcemente mantenendo i principi nutritivi e **SENZA BISOGNO DI GRASSI**. Per piatti leggerissimi e belli, grazie alla cura nella presentazione

RICETTE WALTER PEDRAZZI
TESTO GIORGIO DONEGANI
TESTI RICETTE LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Cuocere a vapore non significa scegliere il ***benessere*** sacrificando il gusto, anzi. Oltre a essere una delle tecniche più sane, il vapore esalta il sapore naturale degli ingredienti. Largamente usato da secoli nella cucina cinese e giapponese, è adatto a verdure a polpa compatta, pesce, carne ma anche pasta ripiena, cuscus e frutta. Può essere considerato una **versione migliorata della lessatura**: mentre in quest'ultima fra cibo e liquido avviene uno scambio di succhi, nella cottura al vapore l'alimento, non immerso in acqua ma solo sospeso sul vapore bollente, assorbe umidità e aromi, ma non perde né sali minerali né vitamine.

GLI STRUMENTI *Potete usare pratici cestelli di bambù impilabili o cestelli di acciaio, da combinare con una comune casseruola, oppure optare per l'apposita pentola per la cottura al vapore o per la vaporiera elettrica. I risultati saranno ugualmente soddisfacenti.*

COTTO

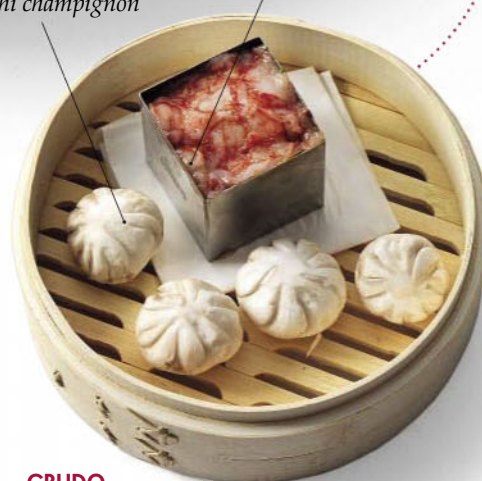
MILLEFOGLIE DI MARE E CHAMPIGNON

Per 4 persone

300 g *carpaccio di pesce spada –* ***150 g*** *patate pelate*
16 *gamberi –* ***8*** *cappelle di champignon pulite*
lattughini – panna acida
olio extravergine di oliva – sale

Sgusciate i gamberi, conservando gli scarti; tagliate le code a fettine. Appoggiate su un quadrato di carta da forno uno stampino quadrato senza fondo (lato 6 cm, h 6 cm); riempitelo alternando strati di spada, lattughini e gamberi (con i gamberi fate solo 2 strati, di cui uno alla fine); salate il pesce a ogni strato. Preparate altre 3 millefoglie. Rigate le cappelle dei funghi con un rigalimoni. Disponetele nel cestello della vaporiera con le millefoglie e cuocete tutto a vapore per 15'. Tagliate le patate a fettine sottili e con esse coprite il fondo di un altro cestello. Disponetevi sopra i gusci dei gamberi e cuocete tutto per 10'. Frullate gusci e patate con 250 g di acqua. Filtrate, ottenendo una salsa e conditela con un cucchiaio di olio, 2 cucchiai di panna acida e un pizzico di sale. Servitela con le millefoglie.

Pesce e lattughini

Funghi champignon

CRUDO

FAGOTTINI AGLI ORTAGGI E SALMONE

Per 4 persone

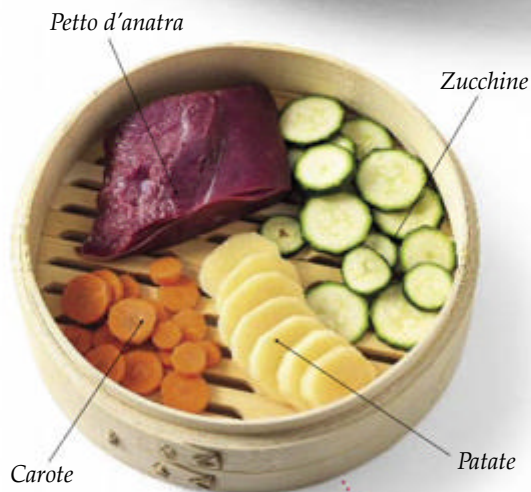
__350 g__ filetto di salmone pulito – __125 g__ burrata – __70 g__ zucchina
__70 g__ asparagi – __60 g__ cipollotto – __50 g__ farina 00 – __50 g__ farina di riso
__50 g__ carota – __30 g__ fave sgranate – __1__ uovo – pomodoro
prezzemolo – basilico – timo – maggiorana – erba cipollina
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Tagliate gli asparagi a metà per il lungo e separate le punte; tagliate zucchina, cipollotto e carota a striscioline sottili e cuocete tutto a vapore con le fave, per 10'; fate poi intiepidire. Impastate la farina 00 e la farina di riso con l'uovo e 10 g di olio e lavorate l'impasto finché non prende elasticità. Stendetelo con il matterello in 4 dischi sottili e farciteli con le verdure, lasciando fuori le fave e le punte degli asparagi. Cuocete a vapore i fagottini, con un pezzettino di pomodoro, per 8', poi aggiungete nel cestello il salmone e un trito di erbe aromatiche e cuocete per altri 7'. Servite con le punte degli asparagi e le fave; completate con la burrata insaporita con basilico, olio, sale e pepe.

PETTO D'ANATRA, CAROTE E SALSA DI ZUCCHINE

Per 4 persone

__400 g__ petto d'anatra pulito – __300 g__ zucchine a rondelle
__150 g__ patate – __150 g__ carote – salsa Teriyaki
curry – basilico – olio extravergine – sale

Condite il petto d'anatra con la salsa Teriyaki (una salsa agrodolce a base di soia) e lasciatelo insaporire per 30'. Tagliate a rondelle patata e carota e cuocetele a vapore per 30'. Cuocete poi a vapore separatamente per 10' il petto d'anatra tagliato in 4 tranci e le zucchine. Tritate con il coltello carote e patate, conditele con un pizzico di curry e schiacciatele grossolanamente. Avvolgete il petto d'anatra in un foglio di alluminio e fatelo riposare; frullate intanto le zucchine con qualche foglia di basilico tritato, 70 g di olio e 40 g di acqua. Servite la carne sulla salsa di zucchine e completate con quenelle di carote e patate.

COTTO

SCODELLINE DI PATATE CON TUORLO

Per 4 persone

__500 g__ 4 patate di forma ovale – __400 g__ 16 asparagi
__40 g__ 8 fette di scamorza – __4__ tuorli – lattuga – sale

Pelate le patate, cercando di mantenere la loro forma ovale. Tagliatele a metà per il lungo e scavatele all'interno, creando delle scodelline. Cuocetele a vapore per 25′ da sole. Pulite intanto gli asparagi e tagliateli a metà, poi in due per il lungo. Tamponate le patate con carta da cucina per assorbire l'acqua nella cavità. Sbattete i tuorli con un pizzico di sale e distribuiteli nelle scodelline di patate. Appoggiate asparagi e scodelline su foglie di lattuga e cuocete a vapore per 10′. Coprite quindi le patate con la scamorza e cuocete per altri 4-5′, finché il formaggio non si sarà fuso: le scodelline sembreranno uova affogate, con il tuorlo cremoso.

COTTO

COTTURE OMOGENEE E TEMPI BREVI

Per ridurre la durata della cottura, tagliate tutti i cibi in __tocchetti__; per cuocere contemporaneamente ortaggi o frutti di consistenze diverse, affettate più finemente quelli di polpa più soda. Con la __pentola a pressione__ i tempi si riducono di 1/3; scendono a pochi minuti nel forno a microonde, usando l'apposito contenitore.

PERE, CIOCCOLATO E LAMPONI

Per 4 persone

__100 g__ cioccolato – __70 g__ biscotti tipo digestive
__30 g__ nocciole – __20 g__ burro morbido – __2__ pere
lamponi – zucchero

Fondete il cioccolato e stendetelo con una spatola su un foglio di carta da forno. Appena comincia a rapprendersi, ritagliatevi 4 dischi (ø 8 cm) e lasciate raffreddare. Frullate le nocciole insieme ai biscotti, poi mescolateli al burro. Distribuite il composto in 4 anelli (ø 8 cm) e pressatelo in uno strato di 1 cm. Lasciate consolidare in frigorifero. Intanto cuocete a vapore le pere sbucciate e tagliate a spicchi per 20′, aggiungendo 25 lamponi all'ultimo minuto di cottura. Tagliate a cubetti le pere e distribuitele sopra le basi di biscotto. Schiacciate i lamponi con 3 cucchiai di zucchero, ottenendo una salsa; versatene una parte sulle pere. Sfilate gli anelli, completate con i dischi di cioccolato, la salsa rimasta e lamponi freschi.

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina l'__11 febbraio__

DUE TAVOLE PER LA PASQUA

Stile pop COLORE E FANTASIA

Sparso tra *uova e coniglietti* c'è uno spiritoso **ARCOBALENO**. Per far felici i bambini e divertire i grandi

RICETTE FABIO ZAGO
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE FEDERICO MILETTO
STYLING STUDIOBLU

APPARECCHIARE CON ALLEGRIA

In primo piano. A sinistra: *piatto piano "Sorbetto" di Bitossi e piatto fondo "1815" di Royal Doulton.* ***A destra:*** *dal basso, piatto piano "Glamour" di Bitossi, piatto piano "Villadeifiori" di La Porcellana Bianca e piatto fondo "1815" di Royal Doulton.* ***In secondo piano. A sinistra:*** *piatti piani "Sorbetto" e "Glamour" di Bitossi.* ***A destra:*** *piatto piano "Glamour" di Bitossi e piatto fondo "1815" di Royal Doulton.* ***Ciotoline*** *"1815" di Royal Doulton per sorreggere il grande uovo giallo.* ***Posate*** *in acciaio inox "Sintesi" di Sambonet.* ***Calici e bicchieri*** *"Desigual", in vetro, di Bitossi.* ***Alzatina*** *azzurra "Pois", in vetro, di Bitossi e alzatine bianche "Villadeifiori" di La Porcellana Bianca.* ***Uovo a gomitolo*** *"Ublu" e gallina, in fil di ferro, di Antonino Sciortino.* ***Coniglietti*** *in ceramica di Centrotavola Milano.* ***Tovaglia*** *"Lina" e tovaglioli "Fiona", in misto lino e cotone, di Manuel Canovas.* ***Sedie*** *"Florinda", in massello di faggio con schienale di materiale plastico, di De Padova.*

RAFFINATA ELEGANZA

Flûte e calici *"Miss Désirée", in cristallo, di Villeroy & Boch.* ***Piatti*** *con filo oro di Vista Alegre.* ***Porta uovo*** *con fiori di La Porcellana Bianca.* ***Posate*** *argentate "Ruban Croisè" di Sambonet.* ***Uova*** *porta uovo in platino e oro di Sieger.* ***Coniglietti*** *di Fürstenberg.* ***Vaso centrotavola*** *in vendita da Mauro Bolognesi.* ***Candelabro*** *in argento di Christofle.* ***Tovaglia e tovaglioli*** *in lino di MarinaC.* ***Sedie*** *con struttura in frassino laccato "Superleggera 699" di Cassina.* ***Il rivestimento murale*** *della tavola Pop è "Chance Madone", quello della tavola Bon ton è "Chance Perfecto", entrambi di Élitis.*

DUE TAVOLE PER LA PASQUA

Stile classico BIANCO E ORO

Dettagli preziosi, ma con moderno *senso della misura.* E fiori disposti con eleganza. Tutto è pronto. Per gustare il **MENU** che segue

1

Potete riutilizzare i gusci più volte, dopo averli ben lavati, o comprarne di appositi

1 Capesante al finocchietto e pistacchi

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

30 g pistacchi pelati
30 g pangrattato
20 g finocchietto
8 capesante con il guscio
olio extravergine di oliva
sale fino e grosso pepe

PULITE *le capesante: immergetele in acqua e ghiaccio per 15′; poi staccatele dai gusci, separate la noce (parte chiara) dal corallo (parte rosso-arancio) e sciacquateli sotto l'acqua corrente. Infine asciugate tutto, gusci compresi, con carta da cucina.*
DIVIDETE *ogni noce in tre fettine. Tagliate a metà ogni corallo e di ciascuno usatene solo una metà.*
TRITATE *il finocchietto e i pistacchi.*
TOSTATE *il pangrattato in padella sulla fiamma viva con un filo di olio, per 1-2′.*
MESCOLATELO *con i pistacchi e il finocchietto tritati, sale e pepe.*
DISPONETE *3 fettine di noce di capasanta e mezzo corallo in ogni guscio, spolverizzate con poco sale, coprite con il trito di finocchietto, pistacchi e pangrattato, condite con un filo di olio e infornate a 220 °C nel forno ventilato per 5′.*
SFORNATE *le capensante, accomodatele su un vassoio cosparso generosamente di sale grosso: in questo modo i gusci non oscilleranno. Decorate a piacere con ciuffi di finocchietto e alghe.*

IL VINO (per le ricette 1, 2 e 3)
Müller Thurgau 2013 di Bellaveder.
Bianco, aromatico, di grande bevibilità.

2 Lasagne fave e cipollotti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **500 g** latte
- **300 g** fave sgranate
- **300 g** cipollotti viola mondati
- **200 g** ricotta fresca
- **150 g** ricotta affumicata
- **100 g** grana grattugiato
- **100 g** farina 00
- **100 g** semola rimacinata di grano duro
- **40** pomodorini ciliegia
- **1** uovo
- amido di mais
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

IMPASTATE *la farina 00 e la semola rimacinata con l'uovo e 50-60 g di acqua. Dovrete ottenere una pasta soda ma malleabile. Formate una palla e lasciatela riposare per 1 ora in frigo in una ciotola sigillata con la pellicola.*
DIVIDETE *a metà i pomodorini, accomodateli su una placca unta di olio, spolverizzateli di sale e infornateli a 150 °C per 30′.*
LESSATE *le fave per 1-2′, scolatele e pelatele. Insaporitele in padella con poco olio e sale per 1-2′.*
DIVIDETE *i cipollotti a metà nel senso della lunghezza e poi in tocchetti. Rosolateli in padella con olio e sale per 15′.*
STEMPERATE *25 g di amido di mais in poca acqua fredda.*
SCALDATE *il latte quasi fino al bollore, unite sale, pepe e l'amido di mais sciolto nell'acqua; mescolate e cuocete per 4′, poi togliete dal fuoco e fate intiepidire. Aggiungete 200 g di ricotta fresca e unite 80 g di grana grattugiato oppure, a piacere, di pecorino mezzano grattugiato. Mescolate fino a ottenere una crema omogenea e non troppo densa.*
TIRATE *la pasta in sfoglie molto sottili e dividetele in quadrati di circa 10 cm di lato. Lessate i quadrati di pasta in acqua bollente salata per 1′. Scolateli, immergeteli brevemente in una ciotola di acqua fredda, poi sgocciolateli e asciugateli su un canovaccio.*
DISTRIBUITE *poca crema alla ricotta sul fondo di una pirofila, fate un primo strato di quadrati di pasta, poi farcite con le fave, i cipollotti, qualche fettina di ricotta affumicata e qualche pomodorino al forno. Fate un nuovo strato con la crema alla ricotta e proseguite in quest'ordine fino a terminare gli ingredienti. Completate spolverizzando la superficie con il resto del grana.*
INFORNATE *a 200 °C per 10′ nel forno ventilato. Sfornate e servite subito.*

Conosciute in tutto il mondo senza bisogno di traduzione. Qui in versione vegetariana e primaverile

3

*"La tavola è infiorata
sana sana
d'erba-santa-maria,
menta romana,
sarvia, perza, vïole
e ttrosmarino"*

La Santa Pasqua – Giuseppe Gioachino Belli

Per un sapore più fresco e ricco aggiungete erbe di campo, germogli, erbe aromatiche e fiori eduli

3 Insalata con uova, fagiolini e patate novelle

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
400 g patate novelle
300 g fagiolini mondati
100 g misticanza
4 uova sode
4 pomodori tipo camone
olive taggiasche snocciolate sott'olio
senape rustica
olio extravergine di oliva
sale pepe

LESSATE *le patate con la buccia in acqua bollente salata per 30′ circa. Scolatele, sbucciatele e affettatele non troppo finemente.*
LESSATE *i fagiolini in acqua leggermente salata per 10′.*
SCOLATELI *e immergeteli per 1′ in acqua fredda, poi sgocciolateli bene e tagliateli a rocchetti.*
TAGLIATE *a spicchi i pomodori.*
DIVIDETE *a metà le uova.*
MESCOLATE *un cucchiaino generoso di senape con 150 g di olio, sale e pepe ottenendo un'emulsione.*
DISTRIBUITE *la misticanza nelle ciotole con i fagiolini tagliati a rocchetti, le patate a rondelle e i pomodori a spicchi, unite mezzo uovo, olive taggiasche in quantità a piacere e condite con l'emulsione di senape e olio.*

4 Rollatine di agnello con tartufo nero e timo

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora e 10′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg 2 carré di agnellino da latte sardo
800 g patate novelle
25 g tartufo nero in salamoia
timo – olio extravergine di oliva
sale – pepe

DISOSSATE *i due carré ricavando le due porzioni di schiena con il filetto; conservate le costole che rimangono.*
ALLARGATE *bene i due pezzi disossati e profumateli con un trito di timo e di tartufo. Arrotolateli, legateli a mo' di arrosto e accomodateli, come su un vassoio, sulle costole tenute da parte. Disponete tutto su una placca foderata di carta da forno, condite con sale, pepe e poco olio e infornate a 200 °C per 30′ circa.*
PELATE *le patate e tagliatele a spicchi di piccole dimensioni, distribuitele in una placca unta di olio e infornatele a 200 °C per 25′. Salatele alla fine.*
TAGLIATE *le rollatine a trancetti e servitele con le patate. Completate il piatto con le polpette e i ceci della ricetta seguente: con le dosi indicate servirete 8 persone.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'agnello da latte sardo viene venduto intero o dimezzato. Potete usare la coscia per le polpette della ricetta seguente, disossandola. Il peso di un agnellino intero è di 4,5 kg circa.*

IL VINO (per le ricette 4 e 5)
Tenuta di Valgiano Rosso 2009
di Tenuta di Valgiano.
Vino rosso di classe, finezza ed equilibrio.

5 Polpette di agnello e ceci al rosmarino

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g 1 coscia di agnellino da latte sardo
240 g ceci lessati
40 g pane raffermo
1 uovo
pangrattato – aglio
latte – rosmarino
olio extravergine di oliva – sale – pepe

DISOSSATE *la coscia di agnello ricavando 400 g di polpa. Macinatela.*
AMMOLLATE *il pane nel latte, poi strizzatelo e sminuzzatelo.*
TRITATE *mezzo spicchio di aglio con un ciuffo di rosmarino.*
FRULLATE *grossolanamente 120 g di ceci.*
MESCOLATE *la carne con il pane sminuzzato, l'uovo, il trito di aglio e rosmarino, sale, pepe e i ceci frullati. Formate 24 piccole polpette e passatele nel pangrattato.*
INSAPORITE *il resto dei ceci in una piccola casseruola con un filo di olio, uno spicchio di aglio con la buccia e un rametto di rosmarino per un paio di minuti.*
ROSOLATE *le polpette a fuoco lento in un velo di olio per 2′ per lato, poi servitele con i ceci. Completate il piatto con le rollatine a trancetti e le patate della ricetta precedente: con le dosi indicate servirete 8 persone.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***25 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA

Di Villeroy & Boch il piatto con capesante, il piatto con torta intera. Di JL Coquet il piattino con fetta di torta. Di Dibbern il piatto con lasagne, le ciotole e il piatto con agnello. Coniglietti di Fürstenberg, uovo portauovo di Sieger e tovaglia e tovagliolo di MarinaC.

L'impasto della torta con ricotta e mandorle trae spunto dalle ricette tipiche della pasticceria sarda

6

6 Torta di mandorle e ricotta con fragole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30'
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **500 g** ricotta di pecora
- **500 g** fragole
- **250 g** zucchero più un po'
- **125 g** lamponi
- **100 g** mandorle con la pelle
- **100 g** farina di mandorle
- **25 g** fecola di patate
- **5** uova
- **1** baccello di vaniglia

bicarbonato di sodio limoni sale

SETACCIATE *la ricotta. Amalgamatela con i semi raschiati dal baccello di vaniglia e la scorza grattugiata di 2 limoni.*
FRULLATE *le mandorle nel robot da cucina con 80 g di zucchero. Mescolate la farina ottenuta con quella di mandorle, la fecola, la punta di un cucchiaino di bicarbonato e un pizzico di sale.*
SBATTETE *i tuorli con 80 g di zucchero.*
MONTATE *gli albumi a neve ben soda con 90 g di zucchero.*
UNITE *la ricotta ai tuorli, poi amalgamate il composto con il mix di farina di mandorle e per ultimi incorporate gli albumi montati. Distribuite il composto in una teglia foderata di carta da forno (ø 22 cm, h 7 cm).*
INFORNATE *a 180 °C per 50' circa.*
SFORNATE, *fate intiepidire, poi sformate.*
TAGLIATE *le fragole in tocchi, mescolatele con i lamponi, conditeli con zucchero e succo di limone e distribuiteli sulla torta.*
COMPLETATE *a piacere con poco zucchero a velo e qualche fogliolina di menta.*

IL VINO (per la ricetta 6)
Moscato d'Asti Docg "Crivella" di Mongioia. *Dolce e avvolgente, ideale con dolci alla frutta.*

SEMPLICITÀ
La parola picnic pare derivi da *piquer*, spilluzzicare, e *nique*, piccola cosa. Allude anche a una certa frugalità, contrapposta allo stile formale di un banchetto.

Una gita fuori porta con Picnic

Nel '700 l'aristocrazia organizzava grandi tavolate sui prati, durante le battute di caccia. Nell'800 le scampagnate erano un rito borghese, *caro ai pittori* dell'epoca. Oggi la colazione sull'erba continua a essere un'**OCCASIONE DI SVAGO** in cui il piacere di stare all'aria aperta aggiunge al cibo un sapore speciale

RICETTE DAVIDE NEGRI **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** GIANDOMENICO FRASSI **STYLING** BEATRICE PRADA

Fotografia di Mikkel Vang/Taverne Agency

1 Torta di paccheri in piedi alla ricotta

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 3 ore e 10'

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE
1 kg passata di pomodoro
500 g costine di maiale con l'osso
500 g ricotta – **300 g** paccheri
250 g farina – **150 g** caciocavallo
100 g strutto – **50 g** zucchero
2 tuorli – **1** uovo – **1** spicchio di aglio
1/2 cipolla – basilico – limone
olio extravergine di oliva – sale – pepe

TRITATE *la cipolla e l'aglio e fateli appassire in una casseruola con 2 cucchiai di olio. Aggiungete la passata e le costine, salate, pepate, profumate con 10 foglie di basilico e fate cuocere per 2 ore.*
IMPASTATE *la farina con lo strutto, lo zucchero, i tuorli e l'uovo, un pizzico di sale e poca scorza di limone grattugiata, ottenendo un panetto. Lasciatelo riposare per 30' in frigorifero.*
LESSATE *i paccheri in acqua salata, scolateli al dente, conditeli con un filo di olio e stendeteli su un vassoio a raffreddare.*
STENDETE *la pasta a circa 0,5 cm di spessore e foderate una tortiera ad anello (ø 20 cm) con i bordi alti almeno quanto i paccheri.*
MESCOLATE *la ricotta con 100 g di caciocavallo grattugiato, sale e pepe.*
FARCITE *i paccheri con la ricotta e metteteli in piedi nella tortiera, fino a riempirla.*
SGOCCIOLATE *le costine e mettetele da parte. Coprite con il sugo i paccheri, spolverizzate con il caciocavallo grattugiato rimasto e infornate a 170 °C per circa 1 ora.*
LA SIGNORA OLGA *dice che per trasportare la torta conviene lasciarla nel suo stampo, sformandola al momento del consumo. Le costine sono buone anche il giorno dopo.*

2

SPIEDINI DI MOZZARELLA
Stuzzichini freschi

Ingredienti per 4 persone:
***200 g** 4 mozzarelline di bufala*
***70 g** zucchine novelle – **25 g** pomodori secchi – aglio – origano fresco*
olio extravergine di oliva – sale – pepe

Reidratate i pomodori in poca acqua tiepida. Affettate sottilmente le zucchine e cuocetele sulla piastra calda per 2' per lato. Conditele con un filo di olio, sale, pepe, uno spicchio di aglio con la buccia schiacciato e un pizzico di origano fresco. Lasciatele marinare così per 30'. Tagliate a metà le mozzarelline e infilzatele su stecchi di legno, alternandole con gli altri ingredienti.

2 Crocchette di patate e baccalà

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 20'

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
500 g patate
350 g polpa di baccalà dissalato e pulito
2 uova – farina – pangrattato
prezzemolo – olio di arachide – sale – pepe

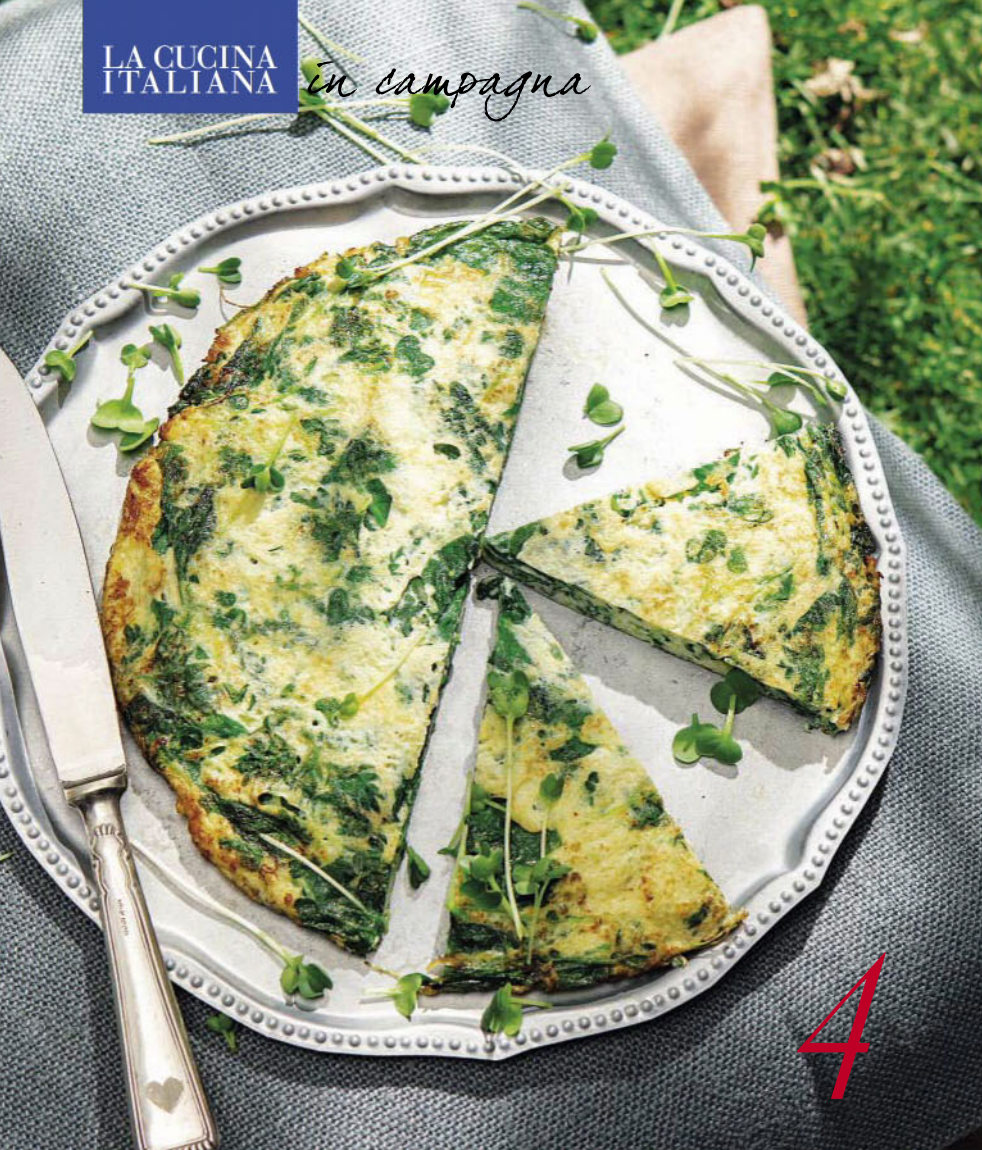
LESSATE *le patate per circa 40', pelatele e schiacciatele.*
CUOCETE *il baccalà in poca acqua, per 10', finché non comincia a sfaldarsi.*
MESCOLATE *il baccalà con le patate schiacciate e impastateli con un uovo, sale se serve, pepe, un ciuffo di prezzemolo tritato e un cucchiaio di pangrattato.*
FORMATE *con l'impasto le crocchette, nella forma che preferite (meglio allungate, più facili da sistemare nei contenitori da trasporto) e infarinatele.*
PASSATE *le crocchette in un uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggetele in olio caldo, finché non saranno dorate. Scolatele su carta da cucina. Salate al momento del consumo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le crocchette vanno lasciate raffreddare prima di chiuderle nei contenitori da trasporto: in questo modo si evita che si formi una condensa che renderebbe meno croccante la crosticina.*

3 Insalata di tacchino

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 15' più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g fesa di tacchino
200 g vino bianco secco
80 g insalata misticanza
70 g miele millefiori
40 g gherigli di noce
4 carciofi – **4** ravanelli
timo – semi di finocchio
pepe rosa – limone – senape
olio extravergine di oliva – sale

CONDITE *la fesa di tacchino con il vino bianco, un rametto di timo, un cucchiaio di pepe rosa, un cucchiaino di semi di finocchio, il miele, 3 cucchiai di olio e sale. Lasciatela marinare per 1 ora.*
CUOCETELA *poi in forno a 140 °C per 1 ora. Filtrate infine il fondo di cottura e raccoglietelo in una ciotola; unitevi il succo di mezzo limone, un cucchiaio di senape e frullatelo con 100 g di olio, ottenendo un'emulsione.*
PULITE *i carciofi e affettateli sottilmente. Conditeli con limone e sale e lasciateli riposare per 15', infine strizzateli.*
COMPONETE *l'insalata mescolando la fesa di tacchino, tagliata a fettine sottili, con la misticanza, i carciofi, i ravanelli a fettine sottili e i gherigli di noce. Conditela con l'emulsione.*
LA SIGNORA OLGA *dice che gli elementi di questa insalata vanno riposti in ciotole separate e assemblati all'ultimo momento. La salsa si può mettere in un contenitore con beccuccio, chiuso: agitatela e distribuitela sull'insalata al momento del servizio.*

3

4 Frittata alle erbe di campo

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
80 g latte – **60 g** ortiche pulite
40 g grana grattugiato
30 g germogli di crescione
20 g luppolo selvatico
4 uova – olio extravergine – sale – pepe

SBATTETE *in una ciotola le uova con il latte, il grana, sale e pepe.*
LAVATE *e asciugate le ortiche, il luppolo e i germogli e uniteli alle uova.*
VERSATELE *in una padella con un filo di olio e cuocete la frittata per circa 2′ da un lato e 1′ e mezzo dall'altro.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le erbe potrebbero sembrarvi troppe rispetto alle uova, nelle quali non risultano immerse. In cottura, tuttavia, appassiscono subito, diminuendo di volume.*

CENTRIFUGATO DI FRUTTA E VERDURA
Mix vitaminico

Ingredienti per 4-6 persone:
***30 g** zenzero fresco – **2** mele*
***2** barbabietole fresche*
***2** pompelmi rosa – **2** arance*

Sbucciate e detorsolate le mele; sbucciate le barbabietole, lo zenzero, le arance e i pompelmi; frullate tutto nella centrifuga. Travasate il succo in un contenitore termico e agitatelo prima di servirlo.

LO STILE IN TAVOLA

Piatti della torta di paccheri, piattino del centrifugato e ciotolina dei dolcetti Giove Lab; posate e bicchieri della torta di paccheri, sottopiatto in legno, piattino degli spiedini di mozzarella, piatto e coltello della frittata, molletta del centrifugato e cucchiaini dei dolcetti Funky Table; ciotola delle crocchette e dell'insalata di tacchino Shop Saman; barattolo del centrifugato Bormioli Rocco; canovacci, tovagliolo e cuscini Libeco.

5 Dolcetti con marmellata casalinga

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
275 g zucchero
250 g farina
200 g fragole pulite
200 g crème fraîche
150 g rabarbaro pulito
100 g latte – **100 g** burro
20 g panna fresca – **6 g** lievito per dolci
1 baccello di vaniglia – **1** uovo – limone

MONDATE *le fragole e il rabarbaro e tagliateli a pezzetti. Metteteli in una casseruola con 150 g di zucchero. Aggiungete i semi di mezzo baccello di vaniglia, il mezzo baccello stesso e un cucchiaio di succo di limone; cuocete a fuoco dolce per 35′ circa. Fate raffreddare.*
MONTATE *il burro con 125 g di zucchero, finché non diventa cremoso. Unitevi poi l'uovo, i semi di mezzo baccello di vaniglia, la farina e il lievito per dolci, il latte e la panna.*
DISPONETE *il composto su una placca foderata con carta da forno, formando 16 dischi di 6-8 cm di diametro. Infornateli a 180 °C per circa 10′. Sfornateli e lasciateli raffreddare.*
ACCOPPIATE *i biscotti a due a due, farcendoli con la crème fraîche e la marmellata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che i biscotti vanno farciti all'ultimo momento: portateli al picnic in una scatola sigillata; la crème fraîche nella sua confezione e la marmellata, chiusa in un vasetto, staranno nella borsa frigo.*

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **17 febbraio***

Per alleggerire la ricetta, potete sostituire la crème fraîche con ricotta o formaggio spalmabile

5

GLI STRUMENTI *Potete trovare quello che serve per il picnic alla pagina seguente*

DETTAGLI DI STILE PER UN PRANZO AL SACCO

Per conservare, trasportare e servire le vostre ricette nel modo più pratico. Senza dimenticare il tocco chic per un brindisi effervescente

A CURA DI ANGELA ODONE

Portavivande termici
A doppia parete, mantengono la temperatura degli alimenti per almeno 6 ore. In tre formati, 1,5 l, 2,5 l, 3,5 l, in tre colori. Da € 29,90 *www.tescomaonline.com*

Cincin in tecnicolor
Si chiama *Dolce Vita* il calice dalla forma classica ma realizzato in acrilico colorato. € 14 *www.mariolucagiusti.com*

Bibite sempre fresche
Può contenere 2 bottiglie o uno spuntino. Con rivestimento termico, tracolla e cavatappi in acciaio. € 37,90 *www.goolp.it*

Meritato riposo
Sdraio pieghevole e regolabile *Elle* con struttura in teak e acciaio e telo in 8 nuance. € 250 *www.ethimo.com*

Cestino in versione pied-de-poule
Capiente, leggero e richiudibile. Di alluminio e fibra di poliestere in varie fantasie. € 45,90 *www.reisenthel.com*

Per 100 metri di prato fiorito
I fiori del *Mix semi fiori selvatici* di Verde Vivo attirano e nutrono farfalle, coccinelle e uccellini canterini. € 5,90 *www.verdevivo.it*

Mignon spumeggianti
Quattro bottiglie da 200 ml di Champagne Brut Demoiselle E.O. in una scatola fiorita. € 11 la bottiglia. *www.vrankenpommery.it*

Fotografia di Mikkel Vang/Taverne Agency, Dalibor Michalcik, 123RF

IL MONDO
PORTA IN TAVOLA
S.PELLEGRINO.
ANCHE A
EXPO MILANO 2015.

S.PELLEGRINO HA PORTATO
L'ECCELLENZA ITALIANA NEL MONDO.
ORA EXPO MILANO 2015 LA CELEBRA
COME ACQUA UFFICIALE.

Official Water Partner

VI ASPETTIAMO DAL 1 MAGGIO AL 31 OTTOBRE.

MARCHE
buon gusto diffuso

Una regione che spazia dagli Appennini all'Adriatico. Con spiagge, colline, città d'arte e *22 comuni iscritti nella lista dei* **BORGHI PIÙ BELLI D'ITALIA**. E una cucina rustica e saporita, che coniuga mare e montagna nel piatto

TESTO AURO BERNARDI

URBINO: a sinistra, il Duomo, a destra, Palazzo Ducale. Nella pagina accanto da sinistra. Lo chef Stefano Ciotti: nel ristorante del resort Urbino dei Laghi interpreta la cucina locale all'insegna del bio. Il collega Tomas Morazzini, esperto di impasti lievitati: pani, pizze e focacce sono un cardine della gastronomia della regione, produttrice di cereali. www.urbinoresort.com

Vaso con le fantasiose decorazioni delle manifatture di **Urbania***, antico comune a 20 chilometri da Urbino, famoso dal Cinquecento per la produzione di maioliche artistiche.*

Fotografie di Günter Lenz/Robert Harding, Silvano Bacciardi, Provincia di Pesaro e Urbino

COLLINE CON ULIVI E FILARI DI VITI*, distese di grano, orti, boschi. E e campi di zafferano, l'oro rosso, coltivato dal 1400.*

Con un paesaggio rimasto quello dipinto da Piero della Francesca e Raffaello, le Marche sono la regione più **verde** d'Italia dopo il Trentino. Un patrimonio naturale a cui si aggiunge quello storico e artistico. A cominciare da **Urbino** e dal suo Palazzo Ducale, magnifico esempio di architettura rinascimentale voluto da Federico da Montefeltro, che nel '400 portò la città all'apice dello splendore. Ai tempi del Ducato di Montefeltro risale anche la nascita del prodotto più tipico di Urbino, la *casciotta,* di latte vaccino e ovino. Ancor più antico è il *prosciutto di Carpegna DOP,* morbido e dolce lavorato esclusivamente nel territorio del vicino omonimo comune. Con radici solo nell'Ottocento è invece un'altra interessante produzione marchigiana, la *birra* artigianale, favorita dal fatto che la regione è la quinta in Italia per produzione di orzo e ha ottime acque sorgive. Sono oltre quaranta i microbirrifici e accanto alle classiche bionde e rosse sono nate altre birre legate al territorio, come quella alle *visciole*, le diffuse amarene con cui si produce anche un vino tipico. Impossibile non visitare →

NELLA PATRIA DI LEOPARDI

Dove mangiare

Di carne o di pesce, la cucina marchigiana usa i prodotti del territorio.

ENOTECA LE CASE
Unica stella Michelin a Macerata. Legame col territorio e creatività sono i fili conduttori del lavoro del cuoco Michele Biagiola.
www.enotecalecase.it

POESIA A TAVOLA
Ristorante, ma anche macelleria, salumeria, rosticceria a Recanati. Piatti tipici con prodotti dell'azienda agricola di famiglia.
www.poesiaatavola.it

LA FORNARINA
Il più antico ristorante di Urbino, nel centro storico, propone cucina casalinga specializzata in carni.
tel. 0722320007

RISTORANTE EMILIO
Locale di Casabianca di Fermo che compie cinquant'anni. I menu dipendono da quello che arriva in porto ogni mattina con i pescherecci.
www.ristoranteemilio.it

OSSOBUCO del ristorante **Andreina** di Loreto, stella Michelin. "Un battuto al coltello quasi crudo, dentro cui il midollo è ricreato con panna cotta e tartufi", descrive il cuoco Errico Recanati (nella foto a destra in basso), che col suo lavoro dice di voler difendere, rinnovandola, la cultura gastronomica in cui è nato e cresciuto. www.ristoranteandreina.it

La **biblioteca** *di Palazzo Leopardi a Recanati (www.giacomoleopardi.it). Monaldo, padre di Giacomo (sopra), la fondò per "i figli, gli amici e i concittadini". Ospita i 20 mila volumi su cui il poeta trascorreva le sue giornate.*

S'io m'arrischio di confortare chicchessia a comprare un **LIBRO***, mi risponde con una risata (Giacomo Leopardi)*

Sferisterio di Macerata, 1829, struttura a segmento di cerchio, creata per sport "sferistici" come tamburello, palla elastica o pallone col bracciale, oggi usata per spettacoli musicali.

→

Recanati, il natìo borgo selvaggio di Giacomo Leopardi, i cui avi nel Cinquecento hanno piantato le prime viti del paese. Oggi le cantine del palazzo di famiglia sono state restaurate e trasformate in punto vendita dell'azienda vinicola, che produce anche l'apprezzato bianco marchigiano *Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc*. Poi, **Loreto**, in provincia di **Ancona**, meta di turismo religioso per la basilica che contiene la Santa Casa, e **Macerata**, tappa di pellegrinaggio estivo dei melomani che seguono il *festival operistico* che si tiene nel suo Sferisterio. Le due cittadine distano una trentina di chilometri: pochi, ma abbastanza perché ciascuna rivendichi un proprio modo di fare la *crescia*, sorta di focaccia diffusa in tutta la regione, ma molto differente da zona a zona. Sia a Loreto che a Macerata è fatta con pasta di pane. Quella anconetana è cotta alla griglia o sotto la brace, poi viene farcita con erbe di campo o con salumi del territorio:

→

LE CISTERNE ROMANE DI FERMO del primo secolo d.C., 30 sale di raccolta che garantivano l'acqua alla città. Sotto, il **Parco del Conero**, che comprende la costa tra Ancona e Sirolo e l'ampia fascia di collina retrostante. **A sinistra**, in senso orario. **Orzo**, di tradizione agricola nelle Marche, dove sono numerosi i produttori di birra. **Caprini di Urbino**, formaggi di produzione primaverile. **Scorzone**, tartufo estivo diffuso in tutta la regione, la sua raccolta inizia a giugno; nelle Marche è anche molto diffuso il tartufo bianco. **Passatelli**, pasta tipica pesarese: nell'impasto ha parmigiano e scorza di limone e viene cucinata asciutta o in brodo di pollo o di pesce.

Questo distendersi di **MARI**... *questo sorgere di* **COLLI**...

(Giosuè Carducci)

NELLA TERRA DI RAFFAELLO

Dove soggiornare

In atmosfere storiche e letterarie di charme.

LOCANDA LE LOGGE
Nel palazzo Brunelli a Urbisaglia, borgo medievale del maceratese. Arredi d'epoca e ottimo ristorante. *locandalelogge.it*

IL TELAIO
A Recanati, mini appartamenti nella casa di Teresa Fattorini, la figlia del cocchiere di casa Leopardi, ispiratrice di "*A Silvia*". *www.giacomoleopardi.it*

HOTEL MAMIANI **
Moderna struttura con centro benessere sulle colline di Urbino, vicino alla fermata del bus per il centro storico. *www.hotelmamiani.it*

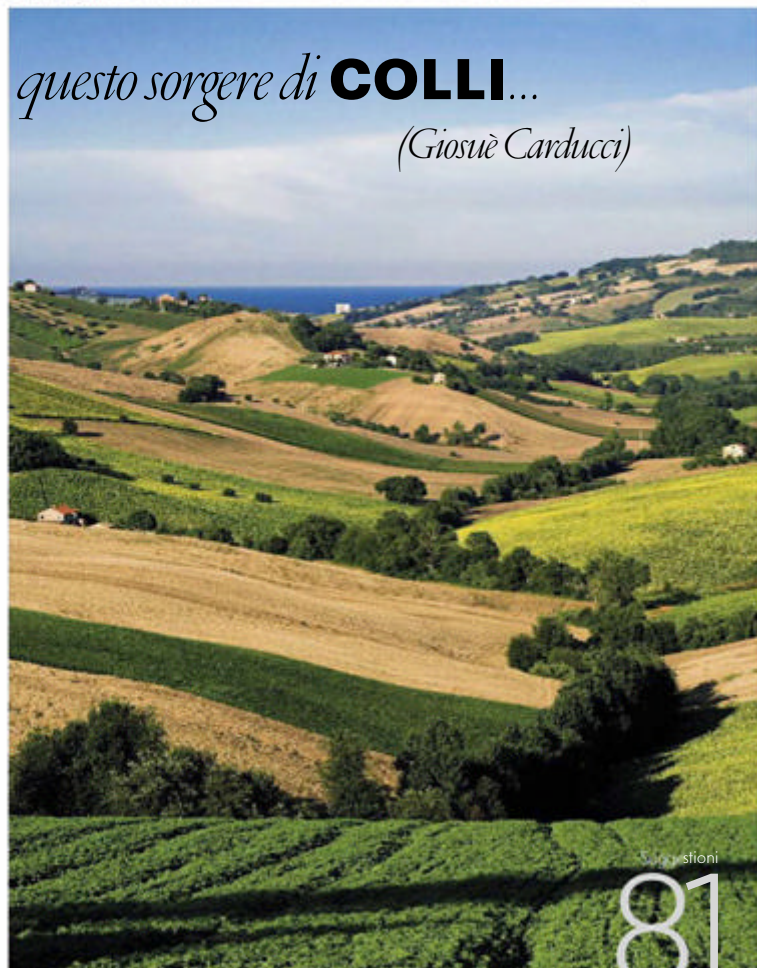
Dove comprare

Prodotti di una terra generosissima.

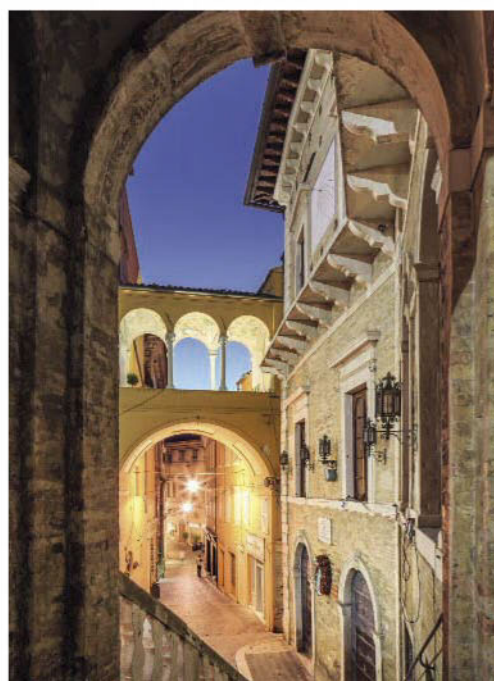
L.A.B. PRODOTTI NATURALI
A Pian di Pieca di San Ginesio (MC) specialità dolci e salate. *www.labdibellesi.it*

FABBRICA DELLA BIRRA TENUTE COLLESI
Ad Apecchio (PU), birra prodotta secondo un'antica ricetta di monaci. Non pastorizzata e con rifermentazione naturale in bottiglia. *www.collesi.com*

L'ANTICA CASTELDURANTE
Negozio-laboratorio di ceramica d'arte a Urbania. *ceramicacasteldurante.com*

Fotografie di Matteo Carassale/SIME, Stefano Scatà/SIME, Luciano Romano, Sandra Raccanello/SIME

SANTA CASA DI LORETO
Nel Santuario di Loreto c'è la casa di Maria, madre di Gesù, un piccolo edificio di semplici mattoni chiuso in una spettacolare sovrastruttura di marmo realizzata nel '500 su disegno del Bramante. Secondo la tradizione, furono angeli in volo, alla fine del Duecento, a trasportare da Nazareth a Loreto la casa in cui visse la Madonna. Sotto, uno scorcio del centro storico di **Fermo**, città costruita su un colle a una manciata di chilometri dal litorale adriatico, sul quale si affaccia con le lunghe spiagge sabbiose di Porto San Giorgio e Porto Sant'Elpidio.

Un viaggio nelle Marche, non frettoloso, porta a vedere **MERAVIGLIE** *(Guido Piovene)*

→
ciauscolo, impasto spalmabile fatto con ritagli di carni suine avanzate dalla lavorazione di salumi più pregiati (ciauscolo, poca cosa), o *salame di Fabriano,* con la pelle scura e il grasso a lardelli. La crescia di Macerata è invece piatta e condita in superficie con olio, sale e rosmarino. **Fermo,** cittadina rinascimentale su fondazioni romane, si affaccia sul mare dal colle su cui è adagiata. Il posto adatto per sedersi a tavola e cominciare con *vincisgrassi*, sostanziosa pasta al forno con ragù di carni miste, o con *maccheroncini di Campofilone*, paesino di produzione di formidabile pasta all'uovo. E finire con un assaggio di vino cotto, liquoroso e aromatico, ottenuto facendo bollire a lungo il mosto di uve autoctone.

Fotografie di Arch. regione Marche, Maurizio Rellini/SIME

LA RICETTA DEL TERRITORIO

COME SI FA

Questa saporita zuppa, di antichissima tradizione, nasce in mare sulle BARCHE DEI PESCATORI che destinavano al loro pasto i pesci non adatti alla vendita per taglia o quantità, tutti mescolati.

Brodetto di Porto Recanati

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg pesce misto (**2** seppie, **1** triglia, **1** gallinella, merluzzo fresco, rana pescatrice, **1** sogliola, cicale di mare)
400 g brodo di pesce
50 g olio extravergine di oliva
4 fette di pane
1 cipolla – **1** bustina di zafferano
vino bianco secco – farina – sale

SFILETTATE *la triglia ed eliminate le spine; pulite e tagliate gli altri pesci: la sogliola spellata e la gallinella senza testa a tranci, il merluzzo e la pescatrice a tocchi. Rifilate con una forbice i gusci frastagliati delle cicale, per evitare che si disperdano nel brodo.*

PULITE *le seppie e tagliatele a pezzetti; tritate la cipolla e fatela appassire nell'olio in una casseruola, poi unitevi le seppie e rosolatele. Bagnatele poi con il brodo, aggiungete lo zafferano e un pizzico di sale e fate cuocere per 10'.*

INFARINATE *i pesci preparati e disponeteli a strati in un'altra casseruola, lasciando sopra i pesci più delicati (sogliola, triglia e cicale).*

VERSATE *il brodo con le seppie sopra i pesci e aggiungete una soluzione di 150 g di acqua e 150 g di vino bianco. Fate cuocere a fuoco alto per 15', senza mai mescolare, per non rompere i pesci: smuoveteli prendendo la pentola per i manici.*

SERVITE *la zuppa con le fette di pane tostate.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***13 febbraio***

ASPARAGI *lusso primaverile*

Poco calorici, ricchi di vitamine e sali minerali. Prelibati e preziosi, sono coltivati ancora oggi soprattutto a mano. Con sfumature di colore, sapore e consistenza nette e **INCONFONDIBILI**

RICETTE FABIO ZAGO **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE MATTEO CARASSALE **STYLING** CECILIA CARMANA

***Controllate le punte*: se sono ben serrate gli asparagi sono freschi**

1 Tagliatelle verdi e salsa allo zafferano

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′ più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g asparagi bianchi mondati
150 g farina 00
100 g spinaci novelli mondati
50 g semola rimacinata di grano duro
1 uovo
1 scalogno
vino bianco secco – burro
brodo vegetale
amido di mais
zafferano in pistilli
olio extravergine di oliva
sale – pepe

SBOLLENTATE *gli spinaci per 1′, scolateli e frullateli con il frullatore a immersione fino a ottenere una crema. Pesatene 50 g e impastatela con la farina, la semola e l'uovo. Mettete la pasta in una ciotola, sigillatela con la pellicola e fatela riposare in frigo per 1 ora.*
TIRATE *la pasta in una sfoglia non troppo sottile e ricavate le tagliatelle.*
TAGLIATE *gli asparagi in strisce sottili nel senso della lunghezza a mo' di nastro.*
AFFETTATE *lo scalogno e fatelo appassire in padella con 2 cucchiai di olio per 1-2′, unite gli asparagi, salate, pepate e spruzzate con 2 cucchiai di vino bianco, lasciate evaporare per meno di 1′ e infine spegnete.*
RACCOGLIETE *in una piccola casseruola 80 g di brodo vegetale con 30 g di burro, 20 pistilli di zafferano e un pizzico di amido di mais; portate a ebollizione e mescolate fino a ottenere una salsa liscia.*
LESSATE *le tagliatelle, scolatele nella padella degli asparagi e saltate tutto per meno di 1′.*
DISTRIBUITE *la salsa allo zafferano calda nei piatti, unite le tagliatelle e servite subito.*

2 Cestini di pasta fillo con ovetti di quaglia

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g asparagi verdi mondati
4 fogli di pasta fillo
4 uova di quaglia
burro timo limone
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva sale pepe

SPENNELLATE *di burro fuso 4 stampini da budino capovolti (ø 8 cm, h 6 cm) e disponeteli su una placca foderata di carta da forno.*
RITAGLIATE *da ogni foglio di pasta fillo 4 quadrati (12-15 cm di lato), spennellateli di burro fuso e sovrapponeteli leggermente sfalsati, cioè in modo che i vertici non coincidano. Accomodate i quattro quadrati sovrapposti su uno degli stampini capovolti, coprite con un altro stampino, in modo che mantenga la forma durante la cottura. Ripetete queste operazioni e fate gli altri 3 cestini. Infornateli a 190 °C per 12-15′. Sfornate i cestini, sformateli e lasciateli raffreddare.*
LESSATE *gli asparagi per 6-8′ in abbondante acqua bollente salata (circa 10 g di sale per litro). Scolateli e raffreddateli in abbondante acqua e ghiaccio salata per meno di 1′. Quindi sgocciolateli con delicatezza, asciugateli leggermente e tagliateli in rocchetti di 3-4 cm di lunghezza; conditeli con olio, pepe e qualche fogliolina di timo.*
DISTRIBUITELI *nei cestini di pasta fillo.*
ROMPETE *su un piattino un uovo di quaglia.*
PORTATE *sul fuoco una casseruola di medie dimensioni riempita per metà di acqua, acidulatela con 100 g di aceto di vino bianco e create un vortice al centro mescolando in modo regolare con un cucchiaio. L'acqua non dovrà raggiungere il bollore ma solo fremere. Togliete il cucchiaio, avvicinate il piattino al pelo dell'acqua fremente e versate l'uovo di quaglia al centro del vortice. Cuocetelo per 3-4′, poi scolatelo usando una schiumarola e accomodatelo in un cestino. Ripetete queste operazioni con le altre 3 uova e completate ogni cestino con una macinata di pepe. Servite subito.*

3 Cheesecake

IMPEGNO Per esperti
TEMPO 1 ora più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **450 g** asparagi verdi mondati
- **150 g** ricotta
- **150 g** robiola cremosa
- **150 g** cracker integrali
- **100 g** latte
- **50 g** burro
- **25 g** vino bianco secco
- **5 g** 1 foglio di gelatina alimentare
- **1** scalogno
- limone
- grana grattugiato
- semi di sesamo
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

FONDETE *il burro.*
FRULLATE *non troppo finemente i cracker nel robot da cucina, poi unite il burro fuso, il vino bianco e frullate ancora brevemente.*
ACCOMODATE *una forma quadrata senza fondo su una placchetta foderata di carta da forno. Distribuite all'interno i cracker frullati pressando in modo da formare una base compatta. Mettete in frigo a raffreddare mentre preparate il resto.*
AFFETTATE *lo scalogno e tagliate gli asparagi a rocchetti.*
METTETE *in ammollo la gelatina.*
SCALDATE *100 g di latte senza che raggiunga il bollore.*
RACCOGLIETE *lo scalogno in una casseruola con 2 cucchiai di olio e stufatelo delicatamente per un paio di minuti, poi unite i rocchetti di asparago, salateli, pepateli e cuoceteli per 15′ sulla fiamma al minimo girandoli costantemente: dovranno perdere l'umidità. Frullate tutto in crema. Poi unite il latte caldo e infine la gelatina strizzata. Frullate ancora per meno di 1′.*
AMALGAMATE *la ricotta e la robiola con la scorza di mezzo limone grattugiata, un cucchiaio di grana, sale e pepe. Unite gli asparagi frullati e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.*
DISTRIBUITE *il composto all'interno del quadrato, livellate la superficie e rimettete in frigo per 4 ore.*
TOGLIETE *dal frigorifero la cheesecake, sformatela con molta cautela e disponetela nel piatto di portata. Decoratela a piacere con fettine di uova sode e asparagi lessati tagliati a metà nel senso della lunghezza e cospargete generosamente con sesamo.*

3

Frullati in crema

Potete cuocere i cannoli anche in forno a 180 °C per 12′. All'impasto però unite 20 g di vino, 10 g di olio e un pizzico di lievito in polvere

Appassiti dolcemente

4

4 Cannoli farciti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g asparagi bianchi mondati
200 g farina
150 g punte di asparago verde
100 g latte
10 g vino bianco secco
3 tuorli **2** lime
1 uovo **1** albume **1** cipolla
zucchero olio di arachide timo
olio extravergine di oliva sale pepe

IMPASTATE *la farina con l'uovo, il vino, la scorza grattugiata di un lime e mezzo, 30 g di olio, un pizzico di sale e uno di zucchero: dovrete ottenere una pasta soda ma malleabile. Mettetela in una ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per 1 ora.*
TAGLIATE *gli asparagi bianchi e verdi e la cipolla in dadini di piccole dimensioni.*
LEGATE *4 rametti di timo con lo spago da cucina a mo' di mazzetto aromatico.*
RACCOGLIETE *in una padella di grandi dimensioni la cipolla con 3 cucchiai di olio e il mazzetto, portate sul fuoco medio, unite gli asparagi, dopo 1′ riducete la fiamma, salate e cuocete dolcemente per 7-8′.*
SBATTETE *i tuorli con il latte e versateli nella casseruola degli asparagi sulla fiamma al minimo; mescolate fino a quando il composto non risulterà cremoso. Aggiustate questa farcia di sale, se serve, e pepatela.*
STENDETE *la pasta in una sfoglia sottile, dividetela in 18 dischi da 10 cm di diametro.*
AVVOLGETE *ogni disco su un cilindro metallico da cannolo, spennellate i lembi con poco albume, sovrapponeteli di poco e premete in modo da sigillare perfettamente il cannolo. Ripetete queste operazioni per fare altri 17 cannoli.*
FRIGGETE *i cannoli in abbondante olio di arachide bollente fino a completa doratura: ci vorrà meno di 1′. Scolateli su carta da cucina e dopo qualche istante sformateli.*
RIEMPITE *i cannoli con la farcia e serviteli subito.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***10 febbraio***

LO STILE IN TAVOLA
Tagliere di legno, tovagliette, sottopiatto tipo pietra e ciotola della crema al basilico Fiorirà un Giardino, piatti e ciotola dell'insalata Laboratorio Castello.

DUE IDEE veloci *con gli* ASPARAGI

CREMA AL BASILICO

Fate imbiondire uno scalogno a fettine in casseruola con 2 cucchiai di olio, poi unite 120 g di patata a fettine sottili e 350 g di asparagi verdi a tocchetti; bagnate con 700 g di brodo vegetale caldo, profumate con qualche fogliolina di basilico e cuocete per 15-18'. Aggiustate di sale e frullate in crema. Completate con foglioline di basilico e crostini di pane nero tostati in padella con un filo di olio.

INSALATA CON GOMASIO

Tagliate in nastri sottili 250 g di asparagi bianchi e verdi mondati; metteteli in acqua e ghiaccio per 5-6' in modo che diventino croccanti. Fate ridurre sul fuoco il succo di 2 pompelmi con qualche grano di pepe pestato e un cucchiaio di zucchero per 15'. Mescolate i nastri di asparago con misticanza, condite con olio, gomasio (condimento a base di semi di sesamo tostati e sale marino) e la riduzione di pompelmo.

Tre colori ***un solo*** **ortaggio**

VERDI
Gli asparagi, detti turioni, sono i germogli commestibili dell'*Asparagus officinalis*, pianta erbacea perenne originaria della Mesopotamia. Quelli verdi germogliano alla luce del sole completando il processo di fotosintesi clorofilliana.
Il sapore è deciso ma con un retrogusto leggermente dolce che ricorda quello del carciofo.

BIANCHI
Vengono coltivati in assenza totale di luce, coperti da una collinetta di terra detta baulatura.
Sono profumati e poco fibrosi, per questo si consumano in tutta la loro lunghezza.

VIOLA
I più famosi sono i Violetti di Albenga, presidio Slow Food.
Hanno un sapore delicato e fruttato, con una nota amarognola; la consistenza è carnosa.

Fotografia di La Camera Chiara/Stockfood

Nestlé

L'ingrediente segreto per dolci creazioni.

Dal 1893 solo latte e zucchero, due semplici ingredienti perfettamente combinati per ottenere uno dei primi prodotti nati sotto il marchio Nestlé:
IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ. Con il latte condensato è più facile preparare i tuoi dolci, ottimo soprattutto per semifreddi, dolci al cucchiaio e creme. Ma il latte condensato non lo si usa solo in cucina! Provalo per macchiare il caffè, accompagnare la frutta, spalmarlo sul pane o da solo come pausa golosa.

Key Lime Pie

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI:

- 1 CONFEZIONE DA 397 GR. DE IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ
- 4 TUORLI D'UOVO
- 200 GR. DI BISCOTTI DIGESTIVE O BISCOTTI SECCHI
- 50 GR. DI BURRO
- 1 CUCCHIAIO DI ZUCCHERO DI CANNA
- 3 LIME (CIRCA 120 ML DI SUCCO DI LIME)
- 1 CUCCHIAINO DI SCORZA GRATTUGIATA DI LIME

SBRICIOLATE FINEMENTE I BISCOTTI, UNITE IL BURRO FUSO E AMALGAMATE. FODERATE CON IL COMPOSTO IL FONDO E I BORDI DI UNA TORTIERA DA 22-24 CM DI DIAMETRO. IN UNA CIOTOLA DISPONETE I TUORLI E MONTATELI A LUNGO, ALMENO 6-8 MINUTI, FINO A CHE ABBIANO TRIPLICATO IL LORO VOLUME. AGGIUNGETE IL LATTE CONDENSATO NESTLÉ E CONTINUATE A MONTARE PER ALTRI 5 MINUTI. AGGIUNGETE LA SCORZA E IL SUCCO DEI LIME E CONTINUATE A LAVORARE PER ALTRI 2-3 MINUTI. VERSATE NELLO STAMPO E INFORNATE PER 25 MIN A 170°. LASCIATE RAFFREDDARE E SERVITE A PIACERE CON PANNA MONTATA.

DIFFICOLTÀ: MEDIA - TEMPO: 60 MIN + RAFFREDDAMENTO

SCOPRI tutte le ricette su BUONALAVITA.IT

Armoniosa LISBONA

Le melodie nostalgiche.
Le trattorie caratteristiche.
La pasticceria che produce
un dolce delizioso
con ricetta secolare e segreta.
Ma il fascino della
CAPITALE PORTOGHESE
è la meravigliosa coerenza
tra le sue case,
i suoi colori e la sua cucina

TESTO ANDREA FORLANI

Fotografie di André Bentes/500 px, CSP/AWL Images

Se fosse un pesce, sarebbe una **sardina**, il vero simbolo della capitale portoghese. In nessun altro luogo al mondo la sardina gode di tanta popolarità e rispetto. Stampata su tovaglie, grembiuli, block-notes, magliette; sotto forma di cuscini, magneti per frigorifero, ciondoli… *Sott'olio*, *al pomodoro* o *al naturale* la servono nei più esclusivi ristoranti del centro come nelle **tascas** più malfamate di periferia. La "tasca" è una piccola trattoria con una dozzina di posti a sedere, dove si servono *tapas* (stuzzichini di bontà locali), *insalate di polpo* o *bacalhau* annaffiato di vino della casa. A proposito di pesce, il più saporito è quello d'aprile. Dal 9 al 19 Lisbona festeggia infatti l'ottava edizione di **Peixe in Lisboa,** Pesce a Lisbona, dieci giorni di eventi gastronomici aperti al pubblico con la partecipazione di chef stellati da tutto il mondo. Tra questi anche **José Avillez**: un cespo di capelli →

IL MITICO TRAM 28: si arrampica per le strade del quartiere Alfama e porta al **miradouro da Graça**, il più bel punto panoramico di Lisbona. A sinistra, la **Torre di Belém** nell'elaborato stile tardo gotico *manuelino*, dal nome del re Manuel I che la commissionò. Eretta nel '500 sul fiume Tago nel punto in cui salpò Vasco da Gama, verso il Nuovo Mondo.

LA RICETTA PORTOGHESE/1

Tipica dell'Alentejo, l'estesa REGIONE MERIDIONALE DEL PORTOGALLO, questa ricetta accosta la carne del *porco preto ibérico*, detto anche *alentejano*, il maiale allevato nelle pianure della regione, con i frutti di mare, solitamente vongole. Noto anche al di fuori dell'Alentejo, a Lisbona si trova in tutti i ristoranti.

Maiale all'alentejana

IMPEGNO Facile
TEMPO 45' più 2 ore di marinatura
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **700 g** carne di maiale (filetto)
- **500 g** vongole spurgate
- **200 g** passata di pomodoro
- **2** spicchi di aglio sbucciati
- **1** cipolla
- alloro
- vino bianco secco
- peperoncino – prezzemolo
- limone – olio extravergine di oliva – sale – pepe

TAGLIATE *la carne a tocchetti, conditela con un bicchiere di vino, il peperoncino, l'alloro, sale, pepe e gli spicchi di aglio interi, e lasciatela marinare per 2 ore.*

SGOCCIOLATELA *poi dalla marinata e rosolatela nell'olio per 5-6', poi toglietela dalla pentola e tenetela in caldo. Nella stessa pentola, fate appassire la cipolla tritata; aggiungetevi la marinata e la passata di pomodoro e fate cuocere a fuoco alto per 10'.*

FATE *aprire le vongole con un filo di olio e mezzo bicchiere di vino. Sgusciatele, tenendone solo qualcuna con il guscio.*

RIMETTETE *la carne in pentola, nella passata, e cuocete ancora per 5', infine unite le vongole, con un po' del loro sughino, filtrato. Cuocete per 1-2' ancora.*

COMPLETATE *con prezzemolo tritato e scorza di limone e servite con fettine di limone.*

ROSSIO stazione ferroviaria extraurbana e fermata della linea verde della metropolitana. La sua straordinaria facciata si apre su piazza Dom Pedro IV, nella centralissima Baixa, il quartiere dello shopping, dei ristoranti, dei caffè e dei locali notturni, animato giorno e notte da cittadini e turisti.

NELLA CAPITALE

Dove soggiornare

Posizione ottima per tutti, c'è solo l'imbarazzo della scelta.

FONTECRUZ LISBOA
Atmosfera, bel design e appetitoso ristorante.
www.autograph-hotels.marriott.com

AS JANELAS VERDES *****
Hotel Heritage in antico palazzo. Dotato di biblioteca e terrazza con osservatorio. *www.heritage.pt*

VALVERDE *****
Piccolo elegante rifugio con ristorante affacciato su un patio con piscina: piccola oasi in centro città. *www.valverdehotel.com*

Tappa obbligatoria, uno dei tanti localini dove bere **ginjinha**, *liquore di amarene servito al bancone, da sorbire in piedi.*

Dove mangiare

Cucina della tradizione e contemporanea.

BELCANTO
È il regno non troppo formale dello chef **José Avillez**. Preparatevi a un'esperienza fuori dalla norma che vi tornerà in mente. *www.belcanto.pt*

ROSSIO
Per una cena panoramica sul tetto dell'Altis Avenida Hotel a base di ottima cucina contemporanea portoghese. *www.altishotels.com*

DOM FEIJÃO
Difficile vedere turisti, ma è sempre pieno di buongustai locali: si mangiano ottimi pesce e carne, si spende il giusto e le porzioni sono generose.
Largo Machado de Assis 7

STATION
Piacevolmente fusion con piatti dal portoghese al thai. Tavoli affacciati sul Tago. Ambiente giovane.
Cais do Gás-Armazém A, Porta 7

Fotografie di Paolo Giocoso/SIME, Andrea Forlani, Rainer Jahns, Arch. Visitlisboa, 123RF, Neil Farrin/AWL Images, Richard Taylor/4Corners/SIME

→ scuri, occhi da folletto, una barba che lo fa sembrare di un paio d'anni più vissuto dei 35 stampati sulla sua carta di identità, *due stelle Michelin* per il ristorante **Belcanto**, oltre a una sfilza di libri, programmi radiofonici e televisivi. Ma non è l'unico innovatore a Lisbona. Il **Mercado da Ribeira**, il mercato più antico della città, dopo oltre un secolo di servizio è stato trasformato in una location di ristoranti e punti di ristoro *sempre affollati in pausa pranzo*. Resta invece immutata nel tempo la leggendaria **Fábrica dos Pastéis de Belém** (Rua de Belém 84-92), pasticceria che dal 1837 produce *tartellette di pasta sfoglia ripiene di crema all'uovo*, secondo una ricetta segreta creata dai monaci dell'adiacente monastero. Infine un po' di **fado**; il problema sta nelle *trappole per turisti*. Non lo è **A Baiuca** (Rua de São Miguel 20), piccola tasca nel verace quartiere dell'**Alfama**, il più antico di Lisbona, racchiuso tra il Castello di São Jorge e il Tago. Qui si ascolta *fado vadio*, si esibiscono cioè cantanti non professionisti. Tra un brano e una risata arrivano sul tavolo *stuzzichini e baccalà*, almeno fino allo scoccare della mezzanotte, quando l'incantesimo svanisce, le luci si spengono e l'eco del fado si disperde nella notte di Lisbona.

LA RICETTA PORTOGHESE/2

Caldo significa ZUPPA: È LA PORTATA FONDAMENTALE nella cucina del Portogallo: di sole verdure o con aggiunta di carne o pesce può diventare anche piatto unico. Il *caldo verde* è originario della zona più settentrionale, ma si è poi diffuso in tutto il Portogallo, diventandone uno dei simboli gastronomici più noti.

Caldo verde

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g patate **400 g** cavolo nero
1 cipolla
salsiccia piccante aglio
sale pepe

MONDATE *le patate e la cipolla e tagliatele a pezzetti. Mettetele in una casseruola con uno spicchio di aglio sbucciato, 1,5 litri di acqua e un pizzico di sale e pepe; fatele cuocere per circa 20′, con il coperchio.*
TAGLIATE *intanto a listerelle sottili il cavolo e raccoglietelo in una ciotola.*
PASSATE *le patate con un poco della loro acqua al passaverdure e raccoglietele in un'altra casseruola.*
AGGIUNGETE *il cavolo al passato di patate, allungate con l'acqua di cottura, fino alla consistenza giusta; schiacciate lo spicchio di aglio bollito e aggiungetelo alla zuppa. Cuocete per 10′.*
COMPLETATE *la zuppa con fettine di salsiccia e servitela calda.*

PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
TESTO LAURA FORTI
FOTOGRAFIA RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***20 febbraio***

LE PIAZZE DI LISBONA sono fra le più grandi e scenografiche d'Europa. A sinistra, praça do Comércio, piazza del Commercio, con la statua di re Giuseppe I a cui si deve la ricostruzione della città dopo il terremoto che la distrusse nel 1755.

Con il cioccolato bianco si ottiene una ganache morbidissima, che piacerà a chi non ama il lato "maschile" del fondente

PANNA FRESCA
Assaggiatela sempre per verificarne la freschezza. Levatela dal fuoco al primo bollore, per evitare che si crei una pellicola in superficie e che perda la sua fragranza.

1 BASE CLASSICA
PER 4 NUOVE RICETTE

La CREMA GANACHE

La preparazione è semplice: solo cioccolato e panna fresca fusi in una **VOLUTTUOSA** unione. Per creare tartufini, per farcire torte e dolcetti. E per riciclare divinamente tutti gli avanzi delle uova di Pasqua

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

GOCCE
Fondenti, ma anche al latte e bianche, sono pratiche e pronte all'uso. Si trovano nei supermercati.

TAVOLETTA
È importante ridurla in frammenti uniformi, che possano fondersi in modo omogeneo nella panna calda per ottenere una crema lucida e liscia.

1 2 3 4

Ganache

RICETTA BASE

La leggenda narra che un giorno, nella Parigi ottocentesca, un apprendista cioccolatiere versò **per sbaglio** *della panna bollente in un contenitore dove giacevano alcune tavolette di cioccolato.*
Il suo maestro, infastidito, lo apostrofò "ganache", che in francese significa maldestro. In realtà, era nato un capolavoro di arte dolciaria, sicché l'errore si rivelò vincente.
Preparazione di **base della pasticceria**, *la ganache si ottiene mescolando la panna con il cioccolato, solitamente in parti uguali. A seconda dell'utilizzo che si vuole farne, è possibile variare la percentuale degli ingredienti, aumentando la quantità di panna per ottenere una consistenza più morbida o di cioccolato per avere un composto più sodo, che si può arricchire a piacere con burro, liquore, caffè o altri aromi. La preparazione più classica prevede l'utilizzo del* **cioccolato fondente**, *ma si possono realizzare* **ottime varianti** *anche con il cioccolato al gianduia, al latte, extrafondente e perfino bianco.*

INGREDIENTI PER 400 g DI GANACHE

- **200 g** panna fresca
- **200 g** cioccolato fondente
- **1** cucchiaio di liquore a piacere
- **1/2** baccello di vaniglia

1 SMINUZZATE *il cioccolato in modo più uniforme possibile e ponetelo in una capiente ciotola resistente al calore.*
2 PORTATE *a bollore la panna in una casseruola con il baccello di vaniglia; spegnete il fuoco non appena vedrete le prime bollicine.*
3 VERSATE *la panna bollente sul cioccolato sminuzzato e mescolate per farlo fondere completamente. Unite un cucchiaio di liquore, per esempio rum, maraschino o liquore all'arancia, mescolate e lasciate raffreddare la ganache ottenuta a temperatura ambiente.*
4 MONTATE *la ganache utilizzando le fruste elettriche, per 2-3': con questa operazione una notevole quantità di aria sarà incorporata nella crema, la quale aumenterà di volume diventando particolarmente soffice e assumendo un colore più chiaro.*

CONSISTENZE DIVERSE

LUCIDA E CORPOSA **Per ottenere una ganache compatta e di colore brillante, si omette l'ultimo passaggio, evitando di montarla con le fruste. A temperatura ambiente è ideale per ricoprire la superficie di dolci, per farciture e ripieni. In frigorifero, invece, si rassoda acquistando la consistenza giusta per la preparazione di mini tartufi.**

MORBIDA **Utilizzando il cioccolato bianco, al latte o al gianduia, ricchi di latte e di burro di cacao, si ottiene una crema più grassa e fluida di quella preparata con il cioccolato fondente.**

LIGHT **Per una ganache più leggera e priva di lattosio, si sostituisce la panna con un passato di frutta (coulis). In questo caso il cioccolato va sciolto a bagnomaria insieme con il coulis.**

LO STILE IN TAVOLA

Fondo nella foto di apertura Tagina Ceramiche d'Arte; ciotola Bormioli Rocco, spatola Tescoma.

1 Crostatine al cacao con ganache bianca

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 40' più 1 ora di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8-10 CROSTATINE
- **300 g** panna fresca
- **200 g** farina
- **200 g** cioccolato bianco
- **150 g** burro freddo
- **120 g** zucchero semolato più un po'
- **50 g** cacao amaro
- **50 g** pistacchi sgusciati e pelati
- **50 g** cioccolato fondente
- **30 g** farina di mandorle
- **20 g** gherigli di noce pelati

2 tuorli – **1/2** bustina di vanillina – sale

VERSATE *sulla spianatoia la farina a fontana, in centro unite il burro a tocchetti, la vanillina, un pizzico di sale, la farina di mandorle, lo zucchero, il cacao e lavorate tutto fra le mani. Allargate le briciole ottenute, aggiungete i tuorli e impastate velocemente ottenendo una pasta liscia e omogenea; avvolgetela nella pellicola e ponetela in frigo per almeno 30'.*
SMINUZZATE *intanto il cioccolato bianco e ponetelo in una capiente ciotola.*
FRULLATE *i pistacchi e le noci con un cucchiaino di zucchero, quindi raccoglieteli in una casseruola con la panna e scaldate dolcemente. Al levarsi del primo bollore, versate la panna con la frutta secca sul cioccolato e mescolate finché non sarà fuso. Lasciate intiepidire la ganache ottenuta.*
STENDETE *la pasta con il matterello a circa 3 mm; con essa foderate 8-10 stampi da crostatina (ø 10-12 cm); bucherellate la pasta, coprite il fondo con dischi di carta da forno e riempite con fagioli secchi. Infornate le crostatine a 180 °C per 15', quindi sfornatele, eliminate i fagioli e la carta e infornate per altri 3'. Sfornate e dopo 5-6' rimuovetele dagli stampi.*
DISTRIBUITE *la ganache nelle crostatine e ponetele in frigo per circa 1 ora.*
SCIOGLIETE *il cioccolato fondente, stendetelo su un piano di marmo o di acciaio in uno strato sottile; lasciatelo raffreddare e rassodare, quindi, raschiando con una spatola, formate dei riccioli decorativi.*
GUARNITE *le tartellette e servitele.*

LA SIGNORA OLGA *dice che potete creare dei riccioli anche passando con un pelapatate sulla superficie di un blocchetto di cioccolato oppure lungo il bordo di una tavoletta.*

2 Praline croccanti al gianduia

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 40 PRALINE
- **300 g** cioccolato fondente
- **200 g** cioccolato al gianduia
- **200 g** panna fresca
- **200 g** granella di nocciole

TRITATE *il cioccolato al gianduia e ponetelo in una terrina. Portate a bollore la panna, poi versatela sul cioccolato tritato e mescolate per farlo sciogliere. Fate raffreddare la ganache al gianduia, poi montatela con le fruste elettriche per 2-3', finché non sarà soffice e spumosa. Riponetela in frigorifero per 5'.*
FORMATE *circa 40 palline di ganache al gianduia, aiutandovi con due cucchiai; rotolatele nella granella di nocciole e ponetele a raffreddare in frigorifero.*
ACCOMODATE *le praline su un vassoio e cospargetele di cioccolato fondente fuso; immergetele invece nel cioccolato fondente temperato per ottenere un guscio croccante.*

GRANDI ARTISTI FERRARESI DEL '900
www.andalini.it
facebook.com/Pastificio.Andalini
NASCONO IN QUESTE TERRE, NEL CUORE DELL'EMILIA, TRA NEBBIE E PIANURE DOVE L'INTIMO RAPPORTO TRA L'UOMO E L'AMBIENTE GENERA ARTISTI COME GIOVANNI BOLDINI, DEGNO FIGLIO DI FERRARA, O COME LA FAMIGLIA ANDALINI CHE A CENTO, DA TRE GENERAZIONI, HA FATTO DELL'ARTE BIANCA LA PROPRIA ARTE AMALGAMANDO LE MIGLIORI MATERIE PRIME PER OFFRIRVI PASTA ALL'UOVO, DI SEMOLA, SPECIALITÀ E PASTE BIOLOGICHE SECONDO LA PIÙ AUTENTICA TRADIZIONE EMILIANA.
Andalini
pasta dal 1956
Omaggio a G. Boldini - Cléo de Merode – 1901.
fenicepool.com

3

4

3 Rotolo farcito con crema leggera

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora più 3 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
- **200 g** cioccolato fondente al 70%
- **100 g** 1/2 mela mondata a spicchi
- **100 g** lamponi freschi
- **70 g** farina
- **70 g** zucchero più un po'
- **2** uova da 65 g cad. – vino bianco – limone

MONTATE *le uova con 70 g di zucchero e la scorza grattugiata di 1/2 limone finché non diventeranno chiare e spumose raddoppiando di volume (ci vorranno almeno 10').*
INCORPORATE *la farina alle uova e versate il composto (pasta biscotto) in una teglia foderata di carta da forno; livellatela a 5 mm. Infornatela nel forno ventilato a 180 °C per 6'.*
CUOCETE *la mela con 1/2 bicchiere di acqua, un cucchiaio di zucchero e uno di vino per 10'.*
SFORNATE *la pasta biscotto, capovolgetela su un foglio di carta da forno e lasciatela raffreddare per 1 ora coperta dalla teglia: in questo modo resterà soffice.*
TAGLIUZZATE *finemente il cioccolato.*
SGOCCIOLATE *la mela e frullatela con i lamponi; versate la salsa ottenuta in una casseruola, unitevi il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria per 1-2'.*
TRASFERITE *questa ganache leggera in una ciotola e raffreddatela in frigorifero.*
DISTRIBUITE *la ganache fredda sulla pasta biscotto livellandola con una spatola; arrotolate la pasta, avvolgete il rotolo nella carta da forno e ponete in frigo per circa 2 ore.*
SCARTATE *il rotolo e servitelo a fette.*

4 Spiedini di pera e tartufini

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15' più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
- **300 g** 1 pera non troppo matura
- **100 g** cioccolato fondente al 70%
- **100 g** zucchero semolato più un po'
- **100 g** panna fresca
- **100 g** fragole fresche
- **60 g** zucchero a velo – **60 g** burro morbido
- **60 g** farina – **60 g** albumi
- **1/2** baccello di vaniglia – liquore a piacere
- cacao amaro – vino bianco

MESCOLATE *il burro con la farina, lo zucchero a velo e gli albumi. Versate il composto in una tasca da pasticciere (bocchetta ø 1 cm) e create 18 cialdine su una teglia ricoperta di carta da forno. Infornate a 160 °C per 7-8'. Sfornate e infilzate le cialdine ancora morbide su spiedini, in modo da forarle; lasciatele raffreddare così.*
DISTRIBUITE *il resto del composto a cucchiaiate su una teglia foderata di carta da forno formando 6 dischi (ø 6-7 cm). Infornate a 200 °C per 6-7', sfornate e adagiate i dischi ancora caldi sul fondo di 6 bicchieri premendoli per conferire la forma di cestini.*
PREPARATE *una ganache classica con il cioccolato fondente, la panna, il baccello di vaniglia e un cucchiaio di liquore e versatela nella tasca da pasticciere (bocchetta ø 3 cm); distribuitela a ciuffi su un vassoio foderato di carta da forno; spolverizzateli con il cacao e poneteli in frigo a rassodare per circa 2 ore (ricordatevi di estrarli 30' prima dell'utilizzo, altrimenti risulteranno duri).*
MONDATE *la pera e tagliatela a cubi grossi; cuoceteli in una casseruola con 2 cucchiai di acqua, un cucchiaio di vino e un pizzico di zucchero per 2-3', quindi sgocciolateli e allargateli su un piatto per farli raffreddare.*
FRULLATE *le fragole con 100 g di zucchero ottenendo una salsa.*
ASSEMBLATE *gli spiedini infilando a piacere cubi di pera, tartufini al cioccolato e cialdine.*
POSATE *i cestini nei piatti, versatevi la salsa di fragole e accompagnateli con gli spiedini, i tartufini avanzati e fragole a piacere.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **4 febbraio**

Ci sono strumenti che in cucina non devono mancare: fantasia per creare, mani per lavorare e un coltello affilato. **Quelli prodotti da Zwilling, azienda tedesca nata nel 1731, garantiscono le migliori prestazioni:** la tradizione secolare si unisce alle moderne tecnologie per realizzare coltelli di qualità superiore. **Una qualità che inizia nella selezione della materia prima** e che prosegue nella lavorazione manuale di precisione. Le parti del coltello sono unite in modo indissolubile, così da non lasciare spazi in cui si possano annidare i batteri; la lama, affilatissima, è finemente lucidata, mentre il manico assicura bilanciamento e sicurezza. Zwilling non si limita a fornire il coltello ideale. **All'azienda fa capo anche il marchio *Staub*, con le sue preziose cocotte in ghisa smaltata:** coloratissime, pratiche da usare, adatte al fuoco e al forno, consentono di cuocere in modo sano, esaltando il sapore naturale degli alimenti e mantenendone inalterate le proprietà nutrizionali.

UN TAGLIO DA CHEF

*Il coltello è strumento essenziale in cucina: l'esperienza e la tecnologia **Zwilling** ne assicurano la perfezione, per risultati da professionisti*

POLPETTONE DI POLLO E CONIGLIO CON CUORE DI TOMA

Ingredienti per 8: *600 g petto di pollo - 600 g polpa di coniglio - 100 g toma piemontese - 1 uovo - timo - finocchietto - sale - pepe - burro per lo stampo*

Tagliate a cubetti la carne.
Frullate il pollo con l'uovo e un'abbondante cucchiaiata di foglie di timo e finocchietto tritate; salate, pepate e mescolate il composto con i cubetti di coniglio.
Imburrate uno stampo rettangolare con fondo concavo (26x10 cm, h 8 cm), foderatelo di carta da forno e ungetela con il burro.
Distribuite parte del composto sul fondo e sui bordi dello stampo, mettete nel centro la toma a bastoncini o a dadini, poi coprite con il resto del composto; pressate delicatamente per compattare.
Coprite con un rettangolo di carta da forno bagnata, facendolo debordare, e infornate a 180 °C per circa 40'.
Sfornate, lasciate riposare il polpettone per 10', eliminate la carta e servitelo caldo o tiepido.

GLI STRUMENTI GIUSTI

Per tagliare la carne come in questa ricetta è perfetto il *Coltello da cucina*, mentre per ridurre il formaggio a bastoncini Zwilling propone il *Coltello multiuso*. E per la cottura una cocotte Staub, bella anche da portare in tavola.

Presto e bene

Piatti semplici, **ORIGINALI**, appetitosi, belli da vedere. Con ingredienti facili da trovare. Pronti in tavola da 10 a 25 minuti

RICETTE SERGIO BARZETTI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE E STYLING BEATRICE PRADA

1 Toast di colomba alle fragole

10 MINUTI

TEMPO 10 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g fragole fresche
200 g colomba o veneziana
limone
zucchero

RICAVATE *dalla colomba 8 grosse fette quadrate di 7-8 cm di lato; posatele su una teglia rivestita di carta da forno e spennellatele con succo di limone. Infornatele a 180 °C per 3-4'.*
FRULLATE *2-3 cucchiai di zucchero insieme alla scorza di mezzo limone, poi allargate su un piatto per farlo asciugare. Mondate e tagliate a spicchi le fragole, ponetele in una ciotola e conditele con lo zucchero al limone. Servite le fette di colomba con le fragole profumate al limone.*

2 Misticanza con primizie

10
MINUTI

TEMPO 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
175 g fiocchi di latte
120 g zucchine baby
100 g piselli sgranati
100 g soncino già lavato
50 g misticanza primaverile già lavata
40 g fiori di zucca
24 pomodorini gialli in vasetto al naturale
2 acciughe sott'olio piccanti
olio extravergine di oliva

MONDATE *le zucchine e tagliatele a bastoncini sottili (julienne); tagliuzzate anche i fiori di zucca e mescolateli insieme alle insalate in una capiente ciotola.*
UNITE *i fiocchi di latte, i piselli sgranati e i datterini gialli. Tagliuzzate le acciughe, mescolatele in una ciotola con un paio di cucchiai di olio e unite tutto all'insalata.*
LA SIGNORA OLGA *dice che le acciughe conferiscono molta sapidità, quindi non serve aggiungere altro sale. Se volete usare i piselli freschi, acquistatene 300 g per ottenerne 100 g sgranati.*

3 Spaghetti integrali, gamberi e rucola

15
MINUTI

TEMPO 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g spaghetti integrali medi
120 g rucola
70 g mandorle
12 code di gambero
olio extravergine di oliva
sale

METTETE *a cuocere la pasta in abbondante acqua salata.*
SGUSCIATE *intanto le code di gambero.*
LAVATE *e tagliuzzate la rucola e frullate grossolanamente le mandorle.*
SCALDATE *una padella con 4 cucchiai di olio, soffriggetevi i gamberi per 1′, quindi versatevi un paio di cucchiai di acqua di cottura della pasta e metà delle mandorle frullate.*
SCOLATE *la pasta nella padella con i gamberi, unite la rucola e mescolate.*
SERVITE *con le mandorle rimaste.*

15 MINUTI

4 Ovetti con sorpresa

TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g ricotta di pecora
70 g zucchero di canna
6 ovetti di cioccolato
4 savoiardi
caffè in polvere – zucchero semolato

PREPARATE *un classico caffè con la caffettiera. Nel frattempo ponete gli ovetti di cioccolato in portauova singoli oppure in un contenitore per le uova ben lavato.*
SCALDATE *la lama di un coltello sotto l'acqua calda e con molta delicatezza tagliate le calotte superiori degli ovetti, rimuovetele e tenetele da parte.*
MESCOLATE *2 cucchiai di caffè con lo zucchero di canna ottenendo una crema; conservate il caffè rimasto.*
LAVORATE *la ricotta con la crema di zucchero e caffè.*
ZUCCHERATE *il caffè avanzato con un cucchiaino di zucchero semolato; inzuppatevi leggermente i savoiardi, come si fa per il tiramisù, evitando di bagnarli troppo; spezzettateli e inseriteli delicatamente negli ovetti alternandoli con la crema di ricotta.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per semplificare la preparazione, potete aprire a metà l'ovetto anziché rimuovere la calotta; in alternativa distribuite strati di savoiardi e crema di ricotta in ciotoline e servite con scaglie di cioccolato o di uova di Pasqua.*

20 MINUTI

5 Sformatini di piselli

TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g piselli sgranati
60 g insalata pronta già lavata
50 g grana grattugiato
6 rametti di maggiorana – **4** uova
sale – pepe – olio extravergine di oliva
aceto balsamico

ROMPETE *le uova in una ciotola, unite il grana, le foglie di maggiorana, i piselli sgranati, salate, pepate e frullate.*
DISTRIBUITE *il composto in 4 stampi (i nostri sono di silicone, ø 7-8 cm).*

CUOCETE *nel forno a microonde a 500 W, per circa 8'. Sfornate, lasciate intiepidire, sformate e servite con l'insalata, condita con un filo di olio e di aceto balsamico.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete anche cuocere gli sformatini a bagnomaria, sia sulla fiamma dolce sia in forno a 160 °C per 20'. In questo modo però i tempi saranno più lunghi.*

25 MINUTI

6 Cotolette di agnello alla senape

TEMPO 25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **800 g** 12 costolette di agnello
- **350 g** 5 carote medie
- **100 g** farina
- pangrattato senape rustica
- olio extravergine di oliva sale

MESCOLATE *in una ciotola la farina con 100-120 g di acqua, formando una pastella.*
PRIVATE *le costolette delle parti grasse, massaggiatele con poca senape, quindi passatele nella pastella, poi nel pangrattato.*
ROSOLATELE *in un velo di olio per circa 7-8', dorandole su entrambi i lati; scolatele su carta assorbente; infine salatele.*
MONDATE *le carote, tagliatele in nastri con un pelapatate. Servitele con le cotolette.*
LA SIGNORA OLGA *dice che, per un contorno più ghiotto, potete sbollentare i nastri di carota in acqua salata per 20 secondi, scolarli e soffriggerli per 1' in padella in un velo di olio caldissimo.*

AL BICCHIERE

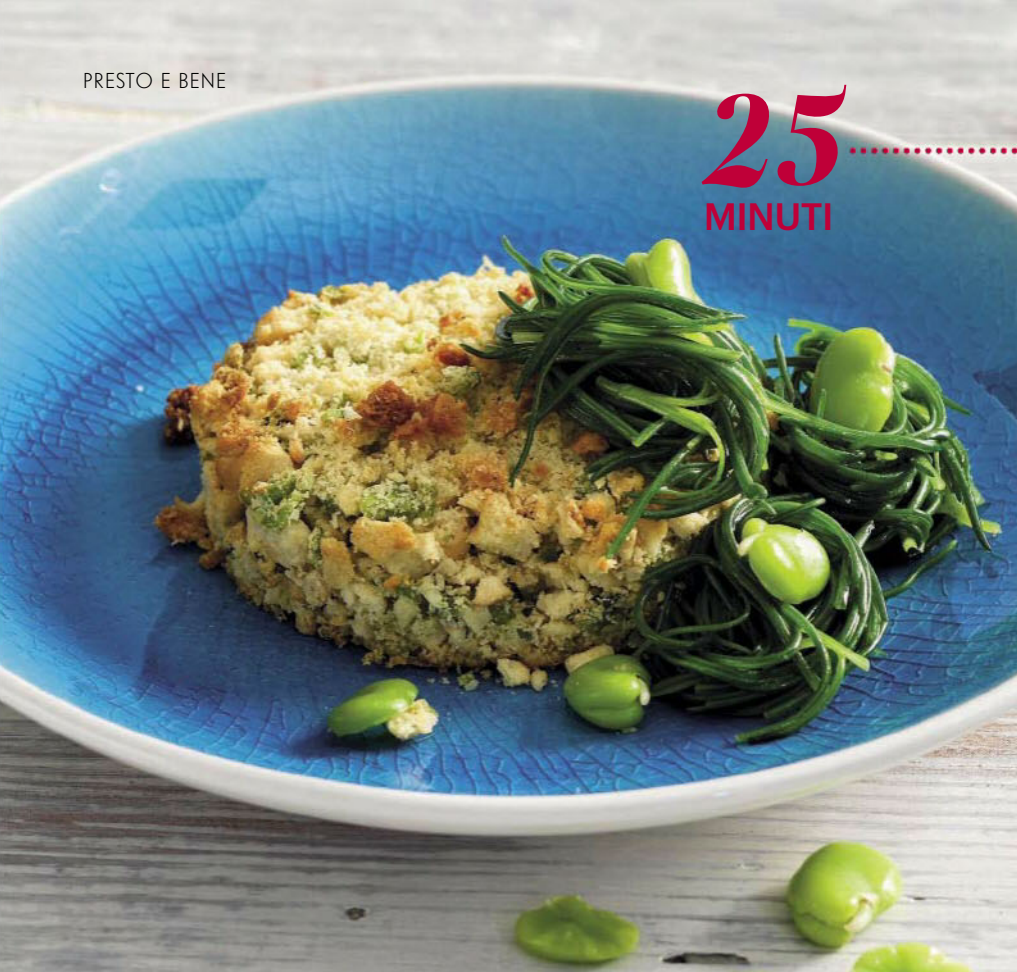
L'aria della nuova stagione e le suggestioni della tradizione pasquale stimolano la ricerca di vini per rendere speciali i piatti di tutti i giorni e per fare buona compagnia a quelli della festa.

SPUMANTE Brut "Gran Cuvée" di Fongaro. Un metodo classico penetrante da uve durella, tipiche dei Monti Lessini, nel Vicentino. Su paste con il pesce e piatti di verdure *(ricette 3, 5, 7)*. 15 euro.

BIANCO Fiano di Avellino "Particella 928" di Cantina del Barone. Un Fiano irpino sapido e deciso, ma sobrio. Per chi predilige i vini bianchi fermi, da accompagnare con primi e secondi piatti di pesce *(ricette 3, 8, 9)*. 12 euro.

ROSSO Aglianico del Vulture "Synthesi" di Paternoster. L'Aglianico è uno dei vini migliori per l'agnello: questa versione lucana è robusta e intensa, con tannini decisi ma ben modulati *(ricetta 6)*. 12 euro.

DOLCE Emilia Malvasia dolce frizzante di La Stoppa. Leggiadria e brio, garbata dolcezza e verve aromatica accompagneranno il toast di colomba e altre paste soffici con frutta *(ricetta 1)*. 9 euro.

Scelti per voi da Samuel Cogliati *www.possibiliaeditore.eu*

7 Tortino di fave e grissini alla menta

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g fave sgranate
200 g agretti mondati
150 g grissini, taralli o mini friselle
70 g grana grattugiato
limone – menta
olio extravergine di oliva – sale – pepe

LESSATE *le fave in acqua bollente non salata con un filo di olio per 3′. Scolatele (pelatele per un risultato più raffinato).*
FRULLATE *il grana con un pizzico di sale e pepe, un filo di olio, i grissini, le fave e 10-15 foglie di menta: senza uova, il composto risulterà piacevolmente friabile.*
FODERATE *una pirofila con carta da forno e ungetela. Distribuitevi il composto premendolo. In alternativa, distribuitelo in pirottini usa e getta di alluminio oppure con un tagliapasta rotondo (ø 9 cm) formate 4 tortini. Infornate nel forno ventilato a 160 °C per circa 13-14′.*
SCOTTATE *intanto gli agretti in acqua bollente con un filo di olio per 1′. Scolateli, conditeli con 3 cucchiai di olio, il succo di mezzo limone e serviteli con il tortino.*

8 Baccalà, asparagi e fagioli rossi

TEMPO 25 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g baccalà dissalato
250 g asparagi
250 g fagioli rossi in scatola sgocciolati
zenzero fresco – prezzemolo
limone – olio extravergine – sale – pepe

PELATE *lo zenzero e ricavatene 2 fettine. Scaldate abbondante acqua con un ciuffetto di prezzemolo, le 2 fettine di zenzero e 2 rondelle di limone. Al bollore unite il baccalà e lessatelo per 2-3′; spegnete il fuoco e lasciatelo intiepidire nell'acqua per circa 10′.*
MONDATE *intanto gli asparagi e tagliateli a listerelle sottili.*
GRATTUGIATE *un pezzo di zenzero e strizzate la polpa ricavata in un foglio di carta da cucina per farne uscire il succo. Mescolatelo con il succo di 1/2 limone, 4 cucchiai di olio, sale e pepe.*

Direttamente dai pascoli Scozzesi, la carne rossa dal sapore vero!

La carne bovina Scozzese e la carne di agnello Scozzese godono del riconoscimento IGP in quanto provengono da animali che sono nati e che hanno trascorso tutta la loro vita in Scozia, nel massimo rispetto sia dell'ambiente che dell' animale; sono stati allevati in grandi pascoli verdi seguendo i metodi più tradizionali ma anche gli schemi di produzione rigorosi, che riguardano tutta la filiera, per garantire la massima bontà e la massima sicurezza!

QM2561_04.14

25 MINUTI

SGOCCIOLATE *il baccalà, sbriciolatelo, unitelo agli asparagi e condite tutto con l'emulsione allo zenzero. Completate con i fagioli rossi e foglie di prezzemolo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che il baccalà cuoce in pochi minuti, essendo già in parte "cotto" dal sale utilizzato per conservarlo.*

9 Minestrone con ditalini

TEMPO 25 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g zucchine
200 g pasta piccola tipo ditalini
100 g porro
4 fiori di zucchina – grana grattugiato
alloro olio extravergine di oliva – sale

LAVATE *e tagliate a cubi di circa 1 cm le zucchine; mondate e tagliate a rondelle il porro.*
LESSATE *in acqua non salata le verdure insieme con una foglia di alloro per 10'; quindi prelevate una parte di verdure e frullatele con un mestolo del loro brodo tenendo il resto sul fuoco.*
RIMETTETE *il frullato nella minestra, salate, portate nuovamente al bollore e cuocetevi la pasta.*
TAGLIUZZATE *i fiori di zucchina e mescolateli con 5 cucchiai di grana.*
SERVITE *il minestrone con questo trito e un filo di olio.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***9 febbraio***

SCELTI PER VOI

STILE IN TAVOLA

Luccicante mix di verdi e celesti animato da effetti craquelé.

Piatti di ceramica vetrificata nei negozi Tiger. Apparecchiatura di grande effetto a prezzi minimi.

PROVATI E APPROVATI

Piccoli sfizi per uno spuntino e per aggiungere in tanti piatti un guizzo inatteso.

Accentuano la nota croccante delle insalate le **mini friselle** di Loliva. Danno grinta ai condimenti le **acciughe sott'olio piccanti** di Rizzoli. Sono pronti da gustare o da saltare in padella i pomodori **datterini gialli** di Così Com'è.

Antipasti

Per la tavola della festa: una terrina di gran figura oppure un **RAFFINATO** carpaccio di astice. Più casarecci, taralli, crostini di mare con bottarga e un'idea con uova e formaggio

RICETTE DAVIDE BROVELLI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

UN CLASSICO FACILITATO

In questa preparazione la terrina viene confezionata con carne cotta anziché cruda, come nella ricetta tradizionale. Disossare il coniglio diventa così molto semplice; inoltre, il passaggio in forno, che serve solo per ben compattare gli ingredienti, è **più breve** e non richiede alcun controllo della temperatura.

1 Terrina di coniglio

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore e 30′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,4 kg 1 coniglio a pezzi con le interiora
25 fette di pancetta dolce
5 fettine di lardo
5 prugne secche snocciolate
5 albicocche secche snocciolate
1 uovo
vino bianco – brodo – aglio
olio extravergine di oliva – salvia – pepe
rosmarino – scalogno – sale fino e grosso

FATE *appassire in una casseruola in un cucchiaio di olio uno spicchio di aglio, 1/2 scalogno, 3 foglie di salvia, 2 rametti di rosmarino con una presa di sale grosso; dopo 3′ accomodatevi il coniglio con le interiora, salate, pepate e rosolatelo su tutti i lati per 4-5′. Sfumate poi il coniglio con 1/2 bicchiere di vino, quindi bagnate con 4-5 mestoli di brodo, coperchiate e cuocete a fuoco basso per 2 ore. Infine fatelo raffreddare nella pentola per almeno 30′, quindi disossatelo: la polpa, tenerissima, si staccherà dagli ossi con grande facilità.*
FODERATE *una terrina (la nostra è di ceramica, 23x9 cm, h 8 cm) con carta da forno, facendola fuoriuscire dai bordi, poi rivestitela con le fette di pancetta: posatele sul fondo e fatele debordare, sormontandole leggermente (tenetene da parte 5); ponete in frigorifero.*
TRITATE *la polpa di coniglio con il macinacarne (tenete da parte le interiora), unendo anche la pancetta rimasta e il lardo, che renderanno più morbido il composto. Amalgamatelo con l'uovo, distribuitelo nella terrina e compattatelo.*
DISTRIBUITE *sul ripieno le interiora, le prugne e le albicocche. Chiudete rimboccando i lembi di pancetta, quindi la carta da forno.*
AVVOLGETE *la terrina nell'alluminio e accomodatela in una pirofila; riempite la pirofila con acqua bollente in modo che la terrina risulti immersa fino a metà altezza. Infornate a 160 °C per 45′ circa.*
SFORNATE *la terrina, lasciatela raffreddare, quindi conservatela in frigorifero fino a completo rassodamento.*
L'IDEALE *sarebbe prepararla il giorno prima.*

VINO *rosato secco, fragrante, di buona acidità.*
- **Garda Classico Chiaretto**
- **Capalbio Rosato**
- **Vesuvio Rosato**

SCUOLA DI CUCINA

SEZIONARE IL CONIGLIO

Nonostante la lontana parentela con la selvaggina, il coniglio è di carne delicata e magra. Se lo acquistate intero, controllate che il colore sia roseo, gli occhi brillanti, i denti corti e le zampe esili: così sarete certi che l'animale è stato macellato ancora giovane e che la sua carne è tenera e digeribile. Tagliato a pezzi, si presta alla cottura arrosto, in umido o stufato: ecco come procedere per sezionarlo.

a **Eliminate la testa del coniglio. Sdraiatelo sul dorso e con un coltello a lama sottile e affilata (spilucchino) staccate le zampe anteriori incidendole nel punto di giuntura con l'osso. Incidete lungo le anche per staccare le cosce dal corpo. Estraete le interiora staccandole dal tessuto connettivo e tenetele da parte.**
b **Incidete lungo il costato, apritelo a libro scoprendo la colonna vertebrale ed eliminatela; separate le costole; tagliate il costato in 4 parti.**
c **Con una mannaietta eliminate la parte inferiore del codino, poi tagliate la sella in 3 parti. Spaccate in 2 anche le cosce all'altezza del ginocchio.**
d **Avrete così ottenuto 13 pezzi.**

a
b
c
d

2

3

2 Scamorza fritta e uovo alla salvia

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g 4 fette di scamorza alte circa 1 cm
5 uova
farina di mais bramata
olio di arachide – burro
salvia – sale

SBATTETE *un uovo, immergetevi le fette di scamorza poi passatele nella farina di mais.*
SCALDATE *in una casseruola non troppo ampia un dito di olio; friggetevi per circa 2′ le fette di scamorza, togliendole appena iniziano a fondere; ponetele su un vassoio coperto di carta da cucina nel forno tiepido fino al momento dell'utilizzo.*
ROSOLATE *in un'altra padella bassa e ampia un cucchiaino di burro con 3 foglie di salvia per 1′; rompetevi quindi le uova e cuocetele per 3′, ottenendo la consistenza classica dell'uovo all'occhio di bue (ben sodo l'albume, semiliquido il tuorlo).*
SFORNATE *la scamorza e accomodate un uovo sopra ogni fetta. Salate e servite subito.*
LA SIGNORA OLGA *dice che potete utilizzare a piacere la scamorza dolce o affumicata oppure sostituirla con un altro formaggio adatto alla cottura in padella.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- **Oltrepò Pavese Metodo Classico**
- **Albana di Romagna Spumante**
- **Colli Lanuvini Bianco Spumante**

3 Crostino di mare al tonno e bottarga

IMPEGNO Facile
TEMPO 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
120 g tonno al naturale sgocciolato
100 g scalogno
100 g cipolla rossa
8 cetriolini sott'aceto
4 fette di pane casareccio
capperi sott'aceto
olive taggiasche snocciolate
bottarga fresca di tonno
prezzemolo
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *e affettate lo scalogno e la cipolla e fateli appassire in una padella appena unta di olio; dopo 2′ bagnate con un cucchiaio di acqua calda salata o di brodo e stufateli per circa 5′: dovranno risultare teneri.*
SMINUZZATE *con il coltello 2 ciuffi di prezzemolo, 2 cucchiaini di capperi e 2 cucchiaini di olive; raccogliete il battuto in una ciotola, aggiungete 40 g di olio e mescolate.*
AFFETTATE *sottilmente i cetriolini e la bottarga (decidete la quantità in base al vostro gusto).*
TOSTATE *leggermente le fette di pane, distribuitevi sopra le cipolle e gli scalogni stufati, il tonno a pezzetti, i cetriolini, le fettine di bottarga e infine condite con il battuto di prezzemolo, capperi e olive.*

VINO *spumante secco, fragrante e aromatico.*
- Trento Doc
- Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante
- Sardegna Semidano Spumante

4 Taralli al finocchio

dalla PUGLIA

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti più 45′ di lievitazione
Vegetariana

INGREDIENTI PER 20 TARALLI
500 g farina 00
100 g olio extravergine di oliva
25 g semi di finocchio
1 uovo
lievito in polvere per prodotti da forno salati
pepe
sale

TRITATE *grossolanamente i semi di finocchio.*
VERSATE *su una spianatoia, o direttamente nella macchina impastatrice, la farina, un cucchiaino di lievito, i semi di finocchio, un cucchiaino di sale e un pizzico di pepe. Se lavorate a mano, mescolate fra loro gli ingredienti secchi, poi fate una fontana, rompetevi l'uovo al centro, unite l'olio e impastate tutto per qualche minuto fino a ottenere un impasto elastico come quello del pane. Per conferire all'impasto la giusta morbidezza, incorporate a poco a poco circa un bicchiere di acqua tiepida.*
IMPASTATE *bene per qualche minuto e lasciate riposare l'impasto coperto da pellicola per 30′.*
MODELLATE *l'impasto in rotolini lunghi circa 25 cm (ø 1 cm).*
CHIUDETE *le estremità di ogni rotolino per formare dei grandi taralli oppure conferite un'altra forma a piacere, per esempio quella tipica intrecciata dei bretzel.*
COPRITE *i taralli con un canovaccio e fateli riposare per circa 10-15′, quindi adagiateli su una teglia ricoperta di carta da forno, spennellateli con acqua e poi infornateli a 200 °C per 20′ circa.*
LASCIATE *raffreddare prima di servire.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la ricetta classica dei taralli pugliesi prevede una rapida scottatura in acqua bollente prima della cottura in forno. Questo rende più laboriosa la ricetta, ma assicura il massimo della friabilità.*

VINO *bianco secco, sapido, dal profumo floreale.*
- Valdadige Pinot bianco
- Candia dei Colli Apuani Vermentino
- Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

5 Carpaccio di astice con salsa di yogurt

IMPEGNO Medio
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 1 astice intero
125 g yogurt bianco
basilico – senape rustica
salsa di soia
aceto balsamico
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PORTATE *sul fuoco una capiente pentola di acqua; al bollore immergetevi l'astice e lessatelo per 2', scolatelo e immergetelo in acqua fredda per bloccarne la cottura, conservando l'acqua sul fuoco. Dopo qualche secondo staccate la coda dalla testa con le chele; lessate solo quest'ultima per altri 3'. Intanto con una forbice tagliate il guscio della coda per estrarne la polpa.*
SCOLATE *la testa con le chele e immergetela in acqua fredda per qualche secondo.*
SEPARATE *le chele dalle articolazioni; staccate le zampette torcendole con le dita.*
INCIDETE *le chele con un deciso colpo di coltello entrando con la lama; senza intaccare la polpa, girate il coltello per rompere il carapace; estraete la polpa. Schiacciate le zampette con un matterello per estrarne la polpa.*
FRULLATE *un ciuffo di basilico con 70-80 g di olio, un pizzico di sale e di pepe ottenendo una salsa simile al pesto. A parte mescolate lo yogurt con un cucchiaino di senape e un cucchiaino di salsa al basilico.*
PREPARATE *una vinaigrette emulsionando un cucchiaio di olio con una punta di aceto balsamico e 4-5 gocce di salsa di soia; unitevi la polpa delle zampette dell'astice.*
TAGLIATE *la polpa dell'astice a fettine sottili, conditela con un pizzico di sale, la vinaigrette, la salsa di yogurt e la salsa al basilico rimasta.*

LA SIGNORA OLGA *dice che è bene assicurarsi che l'astice sia freschissimo, in quanto rimarrà semicrudo all'interno. Se lo preferite cotto, lessatelo per 2', poi sgusciatelo e rosolatelo in padella con un filo di olio per altri 5'; servitelo tagliato a tocchetti e conditelo seguendo la ricetta. Le dosi suggerite sono adatte a uno stuzzichino; per un antipasto più corposo per 4 persone serviranno 2 astici.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Valdichiana Grechetto**
- **Costa d'Amalfi Bianco**
- **Alcamo Müller-Thurgau**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***28 gennaio***

5

Bicchieri fantasia con frutta e biscotto

Ingredienti per 8: *150 g confettura di fragole più un po' - 40 g Alkermes Luxardo - 10 fragole - 8 savoiardi sardi - 2 kiwi - 2 mele Granny Smith - zucchero - Maraschino Luxardo - mandorle a lamelle - menta - limone*

Miscelate l'Alkermes Luxardo con altrettanta acqua.
Spennellate con questa miscela la base dei savoiardi. Scaldate la confettura per 3' per renderla più fluida, poi spalmatela sulla base di 4 savoiardi. Accoppiateli con gli altri 4, base contro base, e tagliateli a trancetti di circa 1 cm.
Disponete i trancetti di savoiardi sul fondo di 8 bicchieri larghi e bassi, con il taglio appoggiato alla parete.
Tagliate a dadini le fragole, i kiwi e una mela e mezza con la buccia; raccogliete tutto in una ciotola e condite con 2-3 cucchiai di succo di limone, 3-4 cucchiai di zucchero e menta spezzettata.
Portate a bollore una cucchiaiata di confettura di fragole con mezzo mestolino di acqua e 3 cucchiai di Maraschino Luxardo. Fate raffreddare la salsa ottenuta, poi versatela sulla macedonia.
Lasciate riposare i bicchieri e la macedonia in frigorifero per almeno 1 ora, o comunque fino al momento di servire. Toglieteli dal frigo e riempite i bicchieri con la macedonia.
Tostate velocemente in padella 2 cucchiaiate di mandorle a lamelle, distribuitele nei bicchieri e servite subito.

PROFUMO di PRIMAVERA

Si ricava per distillazione dalla ciliegia marasca, e della ciliegia conserva la dolcezza e la fragranza: il **Maraschino Luxardo** è un inno alla bella stagione, ai suoi profumi e alla sua leggerezza. Inconfondibile già nella bottiglia, con la sua caratteristica impagliatura, con il suo aroma si può sorseggiare liscio oppure "on the rocks", o utilizzare come ingrediente di cocktails. Usatissimo in pasticceria, trova un partner ideale nella frutta. E la primavera offre una varietà di frutti dai gusti e dai colori diversi, perfetti da valorizzare con un tocco di Maraschino: una coppa di fragole o una macedonia di stagione trovano una nuova, fragrante freschezza se insaporite con **Maraschino Luxardo**.

www.luxardo.it

1

Primi

Che provenga dal verduraio o da una passeggiata, il **SAPORE DEI CAMPI** trionfa in questi piatti. Agretti, crescione, cicoria e ortiche regalano freschezza e una pennellata di colore

RICETTE DAVIDE NEGRI
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 "Garganelli" con agretti, zenzero e ragù di agnello

IMPEGNO Medio
TEMPO 2 ore

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g polpa di spalla di agnello da latte
200 g farina
120 g agretti mondati
100 g semola di grano duro rimacinata
30 g zenzero fresco
3 tuorli – **2** uova – **2** gambi di sedano
1 bustina di zafferano – **1** scalogno
grana grattugiato – curcuma in polvere
timo – vino bianco secco
olio extravergine di oliva – sale – pepe

IMPASTATE *la farina e la semola con le uova, i tuorli, lo zafferano e un cucchiaio di curcuma. Dovrete ottenere un impasto sodo; se fosse difficile da lavorare, unite poca acqua.*
AVVOLGETE *la pasta nella pellicola e lasciatela riposare per 1 ora.*
RIDUCETE *la polpa di agnello in dadini di piccole dimensioni.*
TAGLIATE *il sedano a dadini e tritate lo scalogno.*
ROSOLATE *la polpa di agnello in una casseruola con il sedano, lo scalogno, 2 cucchiai di olio e un cucchiaino di timo tritato; dopo 1-2′ bagnate con un bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare l'alcol, coprite a filo di acqua e continuate a cuocere per 1 ora. Alla fine salate e pepate.*
SBOLLENTATE *gli agretti per meno di 1′. Scolateli.*
SBUCCIATE *lo zenzero, grattugiatelo e strizzate la polpa per ricavarne il succo.*
SALTATE *gli agretti in padella con il succo di zenzero, 2 cucchiai di olio e il ragù di agnello per un paio di minuti.*
TIRATE *la pasta in una sfoglia molto sottile e ritagliatela in quadrati di circa 4-5 cm di lato. Appoggiate sull'angolo di un quadrato uno stecco e arrotolatevi il quadrato quindi sfilate lo stecco ottenendo un "garganello". Ripetete queste operazioni con tutti gli altri quadrati.*
LESSATE *i "garganelli" in acqua bollente salata per 2-3′ e scolateli nella padella degli agretti, mescolate bene, togliete dal fuoco, mantecate con 1-2 cucchiai di grana e servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Lugana Superiore**
- **Montecarlo Bianco**
- **Costa d'Amalfi Furore Bianco**

LO STILE IN TAVOLA

Posate Mepra; macchina per tirare la pasta a mano Marcato.

SCUOLA DI CUCINA

GARGANELLI

Sono un tipico formato di pasta romagnola. Normalmente sono rigati perché realizzati su uno strumento chiamato *pettine* che imprime sulla parte esterna della pasta tante righe parallele. Alla vista ricordano l'esofago di un pollo, che in dialetto romagnolo si dice *garganel*. Noi abbiamo scelto di farli lisci per evitare di usare uno strumento poco comune.

a **Formate la fontana con 200 g di farina e 100 g di semola. Impastate con 2 uova e 3 tuorli. Se volete dare più colore alla pasta, unite un cucchiaio di curcuma e una bustina di zafferano in polvere. Fate riposare la pasta per 1 ora coperta.**
b **Tirate la pasta in una sfoglia sottilissima.**
c **Ritagliatevi dei quadrati, da 3 cm fino a 7 cm di lato. Appoggiate uno stecco da spiedino su un angolo e arrotolatevi attorno la pasta, procedendo parallelamente alla diagonale.**
d **Sfilate delicatamente lo stecco. Se cuocete la pasta appena fatta, lessatela per 2-3′ al massimo; per 4-6′ se invece la lasciate asciugare. Potete prepararla fino a 2 giorni prima: distribuitela su un vassoio coperto con un canovaccio infarinato e riponetela in un luogo fresco e asciutto.**

a

b

c

d

dall' ABRUZZO

2 Cicoria, cacio e uova

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g cicoria selvatica (potete sostituirla con il tarassaco)
50 g lardo (oppure pancetta)
50 g pecorino grattugiato
2 uova **1** carota – **1** gambo di sedano
1 cipolla piccola – prezzemolo
brodo di pollo – olio extravergine – sale

MONDATE *la cicoria e lessatela in acqua non salata per 1-2′ dal bollore, scolatela e mettetela in ammollo in acqua fredda per 30′ perché perda in parte il sapore amaro; poi sgocciolatela e sminuzzatela.*
TRITATE *la carota, il sedano, mezza cipolla e un ciuffo generoso di prezzemolo.*
RACCOGLIETE *in una casseruola 1,5 litri di brodo di pollo e cuocetevi il trito di carota, sedano, cipolla e prezzemolo per 10-15′.*
TRITATE *il resto della cipolla con 50 g di lardo. Rosolate tutto in una casseruola con un filo di olio per 2-3′, poi unite la cicoria, mescolate per 2′, poi spegnete.*
SBATTETE *in una ciotola 2 uova con il pecorino. Distribuite questo composto in 4 ciotole, unite la cicoria e coprite con il brodo caldo. Servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Carso Malvasia**
- **Trebbiano d'Abruzzo**
- **Contessa Entellina Ansonica**

3 Risotto alle ortiche e provolone

IMPEGNO Facile
TEMPO 35 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g riso Carnaroli
150 g provolone dolce
100 g ortiche mondate
1 scalogno
brodo vegetale – vino bianco secco
burro olio extravergine di oliva

FRULLATE *il provolone grossolanamente nel robot da cucina.*

TRITATE *lo scalogno e fatelo appassire in una casseruola con 2 cucchiai di olio, poi unite il riso, tostatelo per meno di 1′, sfumate con un bicchiere di vino bianco e fate evaporare.*
BAGNATE *un poco alla volta con brodo vegetale bollente, mescolate e cuocete per 15′; poi unite le ortiche sminuzzate e completate la cottura in 3′.*
TOGLIETE *dal fuoco e mantecate con il provolone e una noce di burro. Servite subito.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- Alto Adige Terlano Riesling Italico
- Val d'Arbia
- Colli Amerini Malvasia

4 Gnocchetti con le taccole

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g patate per gnocchi
250 g taccole
200 g farina
20 g rucola mondata
20 g spinaci novelli mondati
grana grattugiato – aglio – pinoli
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *le patate con la buccia per 40′ circa.*
SBOLLENTATE *le taccole per 3-4′, scolatele e raffreddatele in acqua fredda. Sgocciolatele e tagliatele in losanghe.*
FRULLATE *la rucola e gli spinaci con 60 g di olio, 20 g di grana grattugiato, 2 cucchiai di pinoli e un pizzico di sale.*
SALTATE *le taccole in una padella di grandi dimensioni con 2 cucchiai di olio e uno spicchio di aglio con la buccia per 1′. Poi eliminate l'aglio e tenete in caldo.*
PASSATE *le patate allo schiacciapatate, la buccia verrà automaticamente eliminata, e impastatele con la farina e un pizzico di sale. Formate dei filoncini di non più di 1 cm di diametro, tagliateli in rocchetti e rigateli sui rebbi della forchetta.*
LESSATE *gli gnocchi e scolateli non appena verranno a galla direttamente nella padella delle taccole. Saltate tutto per meno di 1′ con 2 cucchiai di grana; disponeteli nel piatto di portata caldo e completate con la salsa di rucola e spinaci.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Trentino Riesling
- Val Polcevera Bianco
- Delia Nivolelli Damaschino

5 Crema di piselli e crescione con involtini di sogliola

IMPEGNO Facile
TEMPO 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g piselli freschi
250 g 12 filetti di sogliola
140 g pane raffermo
80 g crescione mondato
6 fettine di prosciutto crudo
brodo vegetale
paprica dolce
olio extravergine di oliva
sale

SGUSCIATE *i piselli.*
RACCOGLIETE *il pane raffermo spezzettato in una casseruola, bagnatelo con 800 g di brodo vegetale e portate a bollore. Unite i piselli e cuocete per 6-7'; aggiungete anche il crescione e proseguite per altri 2-3'. Raccogliete tutto nel bicchiere del frullatore e frullate in crema con 2 cucchiai di olio. Aggiustate di sale, se serve.*
DIVIDETE *le fette di prosciutto a metà nel senso della lunghezza.*
ACCOMODATE *su ogni filetto di sogliola mezza fettina di prosciutto, spolverizzate con poca paprica dolce e arrotolate a mo' di involtino.*
CUOCETE *i 12 involtini al vapore per 5'.*
DISTRIBUITE *la crema calda in 4 piatti, unite in ognuno 3 involtini e completate con poca paprica e un filo di olio.*

VINO *bianco secco, sapido e floreale.*
- **Riviera del Brenta Pinot bianco**
- **Colline di Levanto Bianco**
- **Galluccio Bianco**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***30 gennaio***

L'OLIO GIUSTO

La sogliola, per la sua delicatezza, vorrebbe un extravergine leggero, mentre il crescione e i piselli ne richiedono uno più intenso. Un buon compromesso è un olio pugliese da olive Peranzana, mediamente fruttato, dai profumi erbacei, con amaro e piccante presenti ma ben dosati.

COLOMBA PASQUALE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6 persone

150 g di Zefiro,
150 g di burro,
3 uova,
170 g di farina 00,
60 g di cacao amaro,
1 bustina di lievito per dolci,
50 g di pasta di zucchero

In una ciotola disponete le uova, lo zucchero finissimo Zefiro ed il burro fuso. Mescolate con un mestolo di legno ed aggiungete il cacao. Con Zefiro infatti grazie alla sua granulometria finissima non servirà sbatterlo con le uova per scioglierlo, a tutto vantaggio della velocità di esecuzione e senza l'ausilio delle fruste elettriche. Mescolate ancora per amalgamare ed aggiungete la farina setacciata assieme al lievito. Una volta incorporati tutti gli ingredienti versate in uno stampo a forma di colomba: potete usare gli appositi pirottini o uno stampo al silicone. Infornate a 170° per 40 minuti. Nel frattempo colorate metà della pasta di zucchero con del cacao impastandolo assieme con le mani. Formate delle palline e schiacciatele per ottenere i petali dei fiori e avvolgete attorno ad un cilindretto di pasta di zucchero che fungerà da pistillo. Per le foglie formate degli ovali, schiacciateli e incidete con il dorso di un coltellino per formare le venature. Una volta fredda guarnite la colomba con i fiori e le foglie e, a piacere, accompagnate con delle uova sode colorate deposte in voul au vent a mo' di nido.

Lezioni di Zefiro

CON ZEFIRO LA PASQUA DIVENTA SPECIALE!

Il segreto di un dolce eccellente sta nella selezione degli ingredienti a partire dalle cose più semplici.
Zefiro di Eridania grazie ai suoi cristalli fini si unisce velocemente all'impasto, creando composti delicati e soffici, e si fonde perfettamente nella morbida texture delle creme.
Prova la novità Zefiro di canna, l'unico zucchero finissimo di pura canna, che si presta perfettamente alla preparazione dei dolci e dessert.
Zefiro, il tuo prezioso alleato in cucina!

Segui **Eridania** su:

e scopri il nostro blog
www.chiacchieredolci.it

1

Pesci

Sogliole, sgombri, pagri, scampi, lumachine:
TUTTO IL MARE è invitato sulla tavola di aprile

RICETTE DAVIDE NOVATI **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI
TESTI AMBRA GIOVANOLI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Filetti di sogliola al pompelmo

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30′ più 1 ora di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg 4 sogliole medie o 2 grandi
2 cipolle
1 pompelmo – **1** pompelmo rosa
gambi di sedano – farina – burro
zucchero – sale

SPELLATE *e sfilettate le sogliole, eliminate le interiora e le teste.*
PREPARATE *un brodo con le lische: cuocetele in un litro di acqua con una cipolla mondata e un paio di gambi di sedano per 30′.*
PELATE *a vivo il pompelmo rosa e riducetelo a spicchi; mescolatelo in una ciotola con un cucchiaio raso di zucchero e un cucchiaino raso di sale; dopo 10′ scolatelo, accomodatelo su un piatto coperto di carta da forno e mettetelo in freezer per almeno 1 ora.*
MONDATE *e tritate 1/2 cipolla, fatela appassire in una casseruola con 40 g di burro per 5′, poi unite il succo del pompelmo rimasto e fate ridurre il liquido per 10′, quindi aggiungete mezzo litro del brodo di sogliola filtrato e cuocete per altri 15′; infine frullate e setacciate tutto passando con un colino fine (se la salsa dovesse risultare troppo liquida, addensatela aggiungendo un cucchiaino di amido di mais stemperato in una tazzina di acqua calda).*
ESTRAETE *il pompelmo dal freezer, sminuzzatelo con il coltello e rimettetelo in freezer fino al momento dell'utilizzo.*
INFARINATE *i filetti di sogliola e soffriggeteli in una noce di burro per 2-3′ per lato, salateli e serviteli ben caldi accompagnati dalla granella di pompelmo gelida.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la sogliola è un pesce che si trova tutto l'anno. Fra le varietà più apprezzate c'è quella di Dover, di grandi dimensioni e particolarmente saporita. Per semplificare la preparazione acquistate filetti già pronti: per 4 persone ne serviranno circa 450 grammi.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Gavi
- Colli Piacentini Sauvignon
- Gravina Secco

LO STILE IN TAVOLA
Cucchiaio Mepra.

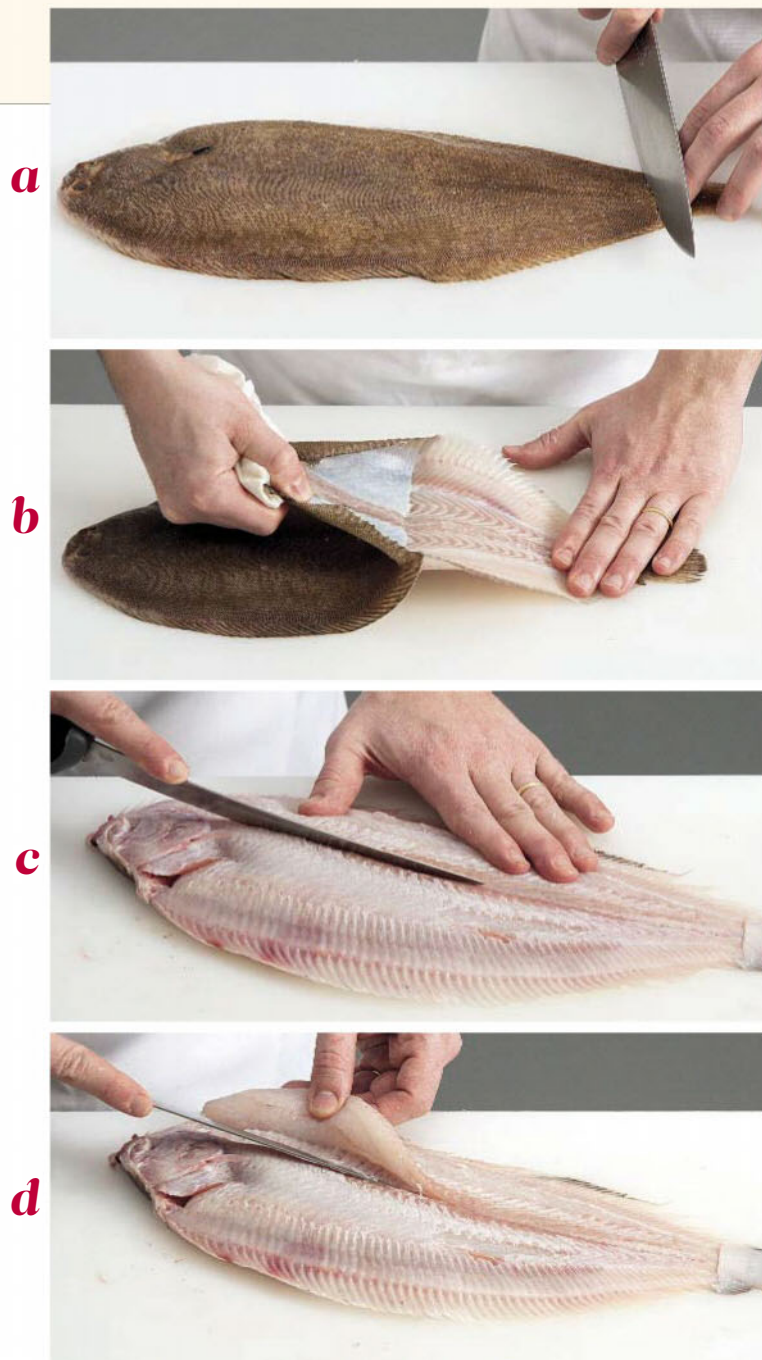
SCUOLA DI CUCINA

SFILETTARE LA SOGLIOLA

Di polpa delicata e magra, la sogliola è una risorsa passe-partout per la cucina di casa. Gradita a grandi e piccoli, adatta a piatti sia semplici sia eleganti, versatile, si cuoce al vapore, in umido, infarinata e fritta o nella classica versione alla mugnaia al burro con limone e prezzemolo. Scegliete la sogliola controllando che gli occhi siano scuri e sporgenti, la carne soda senza macchie, le pinne integre, e l'odore fresco e gradevole. Ecco come ricavare i filetti.

a–b **Incidete la pelle all'altezza della coda e sollevatela leggermente in modo da poterla afferrare (usate un canovaccio per una migliore presa). Tirate la pelle con forza dalla coda fino alla testa, tenendo ben saldo il corpo ed eliminatela completamente. Fate lo stesso dall'altro lato dove la pelle è più chiara.**

c–d **Incidete la polpa lungo la lisca centrale e lungo la linea ventrale dalla testa fino alla coda. Poi, tenendo il coltello obliquo penetrate nella polpa dalla lisca centrale e ricavate 2 filetti per lato. Potete cuocerli stesi, arrotolati a turbantino oppure tagliati in piccole losanghe.**

a
b
c
d

2 Sgombro con succo di asparagi e mela

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Senza glutine

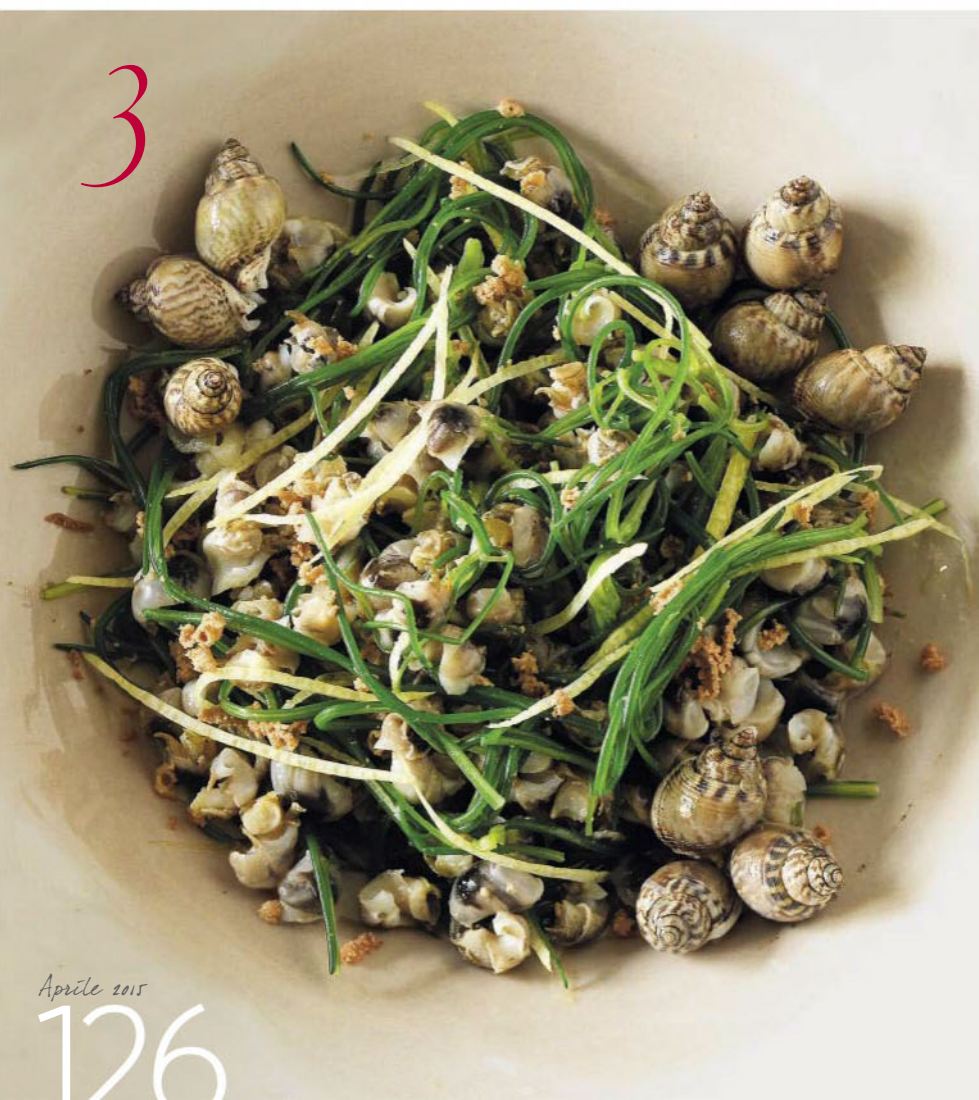
INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1,4 kg 6 sgombri interi o 850 g di filetti puliti
450 g 1 mazzo di asparagi
300 g olio di arachide
200 g gambi di sedano con le foglie
6 lime – **1** mela verde mondata
olio extravergine di oliva – sale grosso

SFILETTATE *gli sgombri, lavate e asciugate i filetti e tagliateli a losanghe; disponeteli su un vassoio e conditeli con il succo di 3 lime, una manciata di foglie di sedano, 30 g di sale grosso e fateli marinare per circa 30′.*
SEPARATE *le punte degli asparagi dai gambi. Lavate e centrifugate i gambi degli asparagi con la mela, il succo di 3 lime e il sedano (in alternativa, frullate tutto e poi filtrate).*
SCOTTATE *in acqua bollente salata le punte degli asparagi per 3′, quindi sgocciolatele e conditele con un filo di olio di oliva.*
VERSATE *l'olio di arachide in una padella e cuocetevi i filetti mantenendo il fuoco bassissimo (l'olio non deve soffriggere) per 10′.*
SGOCCIOLATE *gli sgombri su carta da cucina, poi serviteli con il succo e completate con le punte degli asparagi e scorza di lime grattugiata.*
GUARNITE *a piacere con foglie di sedano fresche.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la cottura nell'olio rende la polpa dello sgombro particolarmente morbida, mantenendone intatti consistenza e colore. In alternativa, potete immergere i filetti in acqua bollente, spegnere il fuoco e lasciarli riposare per 15′: la cottura sarà altrettanto delicata, ma lascerà la polpa un po' più asciutta.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Capriano del Colle Trebbiano
- Vernaccia di San Gimignano
- Colli del Trasimeno Bianco

3 Lumachine di mare con agretti e bottarga

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg lumachine di mare
200 g agretti
scalogno – bottarga di tonno – vino bianco
aglio – limone – olio extravergine di oliva – sale

FATE *spurgare le lumachine in acqua salata per 30′.*
MONDATE *e sbollentate gli agretti in acqua salata per 2′, scolateli e lasciateli raffreddare.*
SCIACQUATE *le lumachine e soffriggetele in una casseruola con uno scalogno tritato, 2 spicchi di aglio interi e 50 g di olio; dopo un paio di minuti sfumatele con un bicchiere di vino bianco, coperchiate e cuocete per 10′.*
SGOCCIOLATE *le lumachine ed estraetene la metà dal guscio aiutandovi con uno stuzzicadenti; filtrate l'acqua di cottura.*
UNITE *gli agretti in una ciotola insieme alle lumachine sgusciate, mescolate con un po' di acqua di cottura filtrata, un filo di olio, il succo di un limone, la scorza grattugiata di mezzo limone e la bottarga grattugiata a piacere. Aggiustate di sale, unite le lumachine con il guscio e servite.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Lison Bianco
- Esino Bianco
- Lamezia Greco

4 Pagro al sale rosa

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,5 kg 1 pagro o dentice intero
1,5 kg sale rosa grosso dell'Himalaya
500 g fave sgranate
160 g spinaci novelli
4 albumi
olio extravergine di oliva
sale

ELIMINATE *le pinne laterali del pagro, evisceratelo e sciacquatelo.*
MONTATE *a neve gli albumi e mescolateli delicatamente con il sale rosa, ottenendo un composto umido e compatto. Distribuite un po' di composto su una teglia poco più grande del pagro; accomodatevi il pesce e ricopritelo del tutto con il composto di sale.*
INFORNATE *il pagro nel forno ventilato a 160 °C per 45′.*
LESSATE *le fave in acqua salata per 5-7′, scolatele e immergetele in acqua fredda per fissarne il colore. Appena fredde, pelatele e frullatele con 60 g di olio e un cucchiaio di acqua, ottenendo una crema.*
SFORNATE *il pagro e liberatelo dalla crosta di sale, eliminate le lische e tagliatelo a trancetti.*
SERVITELO *con gli spinaci conditi con sale, un filo di olio e la crema di fave.*

LA SIGNORA OLGA *dice che l'albume amalgamato con il sale consente di ottenere una crosta più compatta e resistente. Il sale rosa, da sempre usato in Oriente, non è raffinato e conserva tutta la sua ricchezza minerale. Potete sostituirlo con comune sale grosso.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- Friuli-Latisana Pinot grigio
- Colli Albani
- Scavigna Bianco

OLIO *mediamente fruttato, con sentori di carciofo e pomodoro, morbido ed elegante.*
- Monti Iblei Dop

5 Scampi, zenzero e rabarbaro in brodetto

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
180 g rabarbaro
30 g zenzero fresco
20 scampi interi
gambi di sedano
cipolla
olio extravergine di oliva – sale

PRIVATE *gli scampi della testa con le chele; tagliate le teste a metà e sciacquatele eliminando le interiora, poi immergetele in 2 litri di acqua non salata profumata con mezza cipolla mondata e 2 gambi di sedano e cuocete il brodetto per 30′ dal bollore.*
LAVATE *e tagliate a tocchetti il rabarbaro.*
INFILZATE *le code degli scampi, con il guscio, su spiedini di legno, facendo in modo che restino ben distese.*
FILTRATE *il brodetto e versatelo in un'ampia casseruola; salate, unite lo zenzero mondato e affettato sottilmente e riportate al bollore; aggiungete poi gli spiedini di scampi e il rabarbaro a tocchetti e cuoceteli per 5′.*
SGOCCIOLATE *dal brodetto gli spiedini di scampi, lo zenzero e il rabarbaro.*
FILTRATE *il brodetto; sgusciate gli scampi ed eliminate gli spiedini.*
SERVITE *il brodetto con gli scampi, il rabarbaro e lo zenzero, completando con un filo di olio.*

LA SIGNORA OLGA *dice che, quando si aprono le teste degli scampi, può capitare di trovare le uova, dal caratteristico colore verde intenso: sono ottime da aggiungere al brodetto per dargli un sapore più intenso. Prima di utilizzarle, frullatele con un mestolo di brodo caldo; in questo modo sprigioneranno tutto il loro aroma e il liquido diventerà rosso come corallo.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Valle d'Aosta Müller-Thurgau**
- **Colli Orientali del Friuli Sauvignon**
- **Controguerra Passerina**

*Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il **12 febbraio***

5

Verdure

La presentazione può dare un **NUOVO VOLTO** agli ingredienti di stagione, trasformandoli in piatti originali: come questi freschi bocconi di fiori di zucca

RICETTE GIOVANNI ROTA
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** LAURA FORTI
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1

1 Fiori di zucca farciti alla mozzarella

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g piselli sgranati
250 g zucchine
200 g mozzarella
24 fiori di zucca
1 scalogno
1 cipollotto
1 tuorlo
grana grattugiato – pangrattato
maggiorana
olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE *il cipollotto e appassitelo in una casseruola con un filo di olio. Aggiungete i piselli e cuoceteli per circa 10′ con un goccio di acqua. Frullate tutto con un mixer a immersione, ottenendo una crema.*
TAGLIATE *le zucchine a cubetti; tritate uno scalogno e cuocetelo in padella per 3′, quindi aggiungetevi la zucchina e saltatela per 5′; salate alla fine e spegnete.*
TRITATE *finemente con un coltello la mozzarella e lasciatela scolare in un colino, in modo da eliminare il latte in eccesso. Raccoglietela poi in una ciotola e completate il ripieno per i fiori: aggiungete le zucchine saltate, il tuorlo, 35 g di grana grattugiato e 15 g di pangrattato, un pizzico di sale e un rametto di maggiorana, sfogliato e tritato.*
MONDATE *i fiori di zucca e apriteli. Scottateli velocemente in acqua bollente. Scolateli e tamponateli per asciugarli. Farcite ogni fiore con una noce di ripieno e richiudeteli a pallina.*
DISPONETE *i fiori farciti in una teglia, irrorateli con un filo di olio e cospargeteli con grana grattugiato, quindi metteteli nel forno ventilato a 200 °C per 5-7′, finché non saranno un po' gratinati.*
SERVITE *i fiori ripieni con la crema di piselli e foglioline di maggiorana.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Alto Adige Valle Venosta Kerner**
- **Bianco dell'Empolese**
- **Sannio Fiano**

LO STILE IN TAVOLA
Forbici Victorinox.

SCUOLA DI CUCINA

PULIRE I FIORI DI ZUCCA

Si chiamano così sia i fiori della zucca sia quelli delle zucchine, più comunemente in commercio nei nostri mercati. Sono molto simili e si utilizzano allo stesso modo. Entrambe le piante producono fiori maschi e fiori femmina, diversi tra loro: i fiori femmina sono quelli attaccati ai frutti, i maschi hanno un loro peduncolo. Sono entrambi commestibili ma, per le preparazioni gastronomiche, si usano preferibilmente i fiori maschi.

a **Pulite i fiori, sciacquandoli, se serve, sotto l'acqua, anche all'interno. Vista la delicatezza del fiore, potete limitarvi a pulirli con le dita, ispezionandoli bene all'interno per verificare che non vi siano insetti.**

b – c **Tamponateli per asciugarli, quindi eliminate il pistillo interno e il peduncolo esterno, di sapore poco gradevole.**

d **Pulite il calice che sorregge il fiore se volete cucinarli interi, fritti o ripieni, oppure staccatelo, se prevedete di aprire il fiore.**

a
b
c
d

2

2 Patate alla curcuma e agretti

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g patate – **300 g** agretti puliti
200 g cipolla – **100 g** latte
20 g pinoli – **3** filetti di acciuga
pomodori secchi – curcuma – aglio
olio extravergine di oliva – sale

LESSATE *le patate in acqua bollente salata per 50′, pelatele e schiacciatele in una ciotola.*
AMMOLLATE *2 falde di pomodori secchi in poca acqua tiepida per 15′, poi sminuzzateli.*
TRITATE *la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio. Dopo 5-6′ aggiungete 2 cucchiaini di curcuma, un pizzico di sale e il latte; cuocete ancora per 2′, poi mescolate tutto con le patate.*
TUFFATE *gli agretti in acqua bollente salata, fate riprendere il bollore e scolateli. Saltateli poi per 2′ in una padella, con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Salate.*
TOSTATE *i pinoli in padella e frullateli con i filetti di acciuga e 2 cucchiai di olio.*
RACCOGLIETE *le patate schiacciate in una tasca da pasticciere e disponetele a strisce su un piatto. Completate con gli agretti e i pomodori e condite con l'olio alle acciughe.*

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
• **Alto Adige Sylvaner**
• **Colli di Rimini Biancame**
• **Castel del Monte Sauvignon**

3

3 Insalata di fagiolini e orzo alle carote

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g fagiolini puliti
200 g carote – **150 g** orzo perlato
40 g spinaci novelli
30 g gherigli di noce
10 g basilico
olive taggiasche snocciolate – aceto bianco
aglio – olio extravergine – sale – pepe

SCIACQUATE *l'orzo per 10′, poi lessatelo in 750 g di acqua bollente non salata per 30′.*
FRULLATELO *parzialmente con il mixer a immersione, per renderlo un po' più cremoso.*

PELATE *le carote, tagliatele a dadini piccolissimi e saltatele con un filo di olio per 10′, poi sfumatele con uno spruzzo di aceto.*
AGGIUNGETELE *all'orzo, condite con sale, pepe e un filo di olio e mescolate bene.*
FRULLATE *gli spinaci con il basilico, 20 g di noci, un pezzetto di aglio, 65 g di olio e un cubetto di ghiaccio, ottenendo un pesto.*
LESSATE *i fagiolini per 8-10′, scolateli e apriteli a metà. Serviteli con l'orzo, 2 cucchiai di olive, le noci rimaste e il pesto.*

OLIO *vellutato, mediamente fruttato, dal sapore di carciofo.*
- **Olio del Salento da olive Ogliarola di Lecce e Cellina di Nardò**

VINO *bianco giovane, secco e fragrante.*
- **Bianco di Custoza**
- **Valdinievole Bianco Superiore**
- **Colline Joniche Tarantine Bianco**

4 Tortilla con scamorza e asparagi

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 10′ più 8 ore di ammollo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g scamorza
160 g farina Manitoba
100 g fave spezzate
80 g farina di mais finissima
75 g passata di pomodoro
20 g olio di girasole
3 asparagi – 2 cipollotti – 1 scalogno
olio extravergine di oliva – sale

METTETE *in ammollo le fave per 8 ore.*
MESCOLATE *la farina Manitoba, la farina di mais, l'olio di girasole e impastateli con 120 g di acqua e un pizzico di sale, ottenendo un impasto omogeneo; fatelo riposare per 10′.*
TRITATE *lo scalogno e fatelo appassire in un velo di olio; unite le fave scolate, bagnate con acqua bollente a coprire e cuocete per 15-20′. Otterrete un rustico purè; mescolatelo con la passata di pomodoro.*
MONDATE *gli asparagi e tagliateli a fettine. Rosolateli insieme ai cipollotti a striscioline con un filo di olio per 5′.*
DIVIDETE *l'impasto in 6 palline, stendetele in dischi sottili e cuoceteli in una padella rovente unta di olio per 1′ per lato.*
DISPONETE *il purè di fave, gli asparagi e la scamorza a dadini sopra le tortilla; infornatele a 200 °C per 6-7′. Sfornatele e guarnitele a piacere con germogli: noi abbiamo scelto quelli di crescione.*

VINO *bianco frizzante, secco e fresco.*
- **Cortese dell'Alto Monferrato frizzante**
- **Valdichiana Bianco frizzante**
- **San Severo Bianco frizzante**

BIRRA *chiara, leggermente amara con intensi aromi di luppolo, molto frizzante e poco persistente.*
- **Pils**

5 Fave stufate alla bolognese

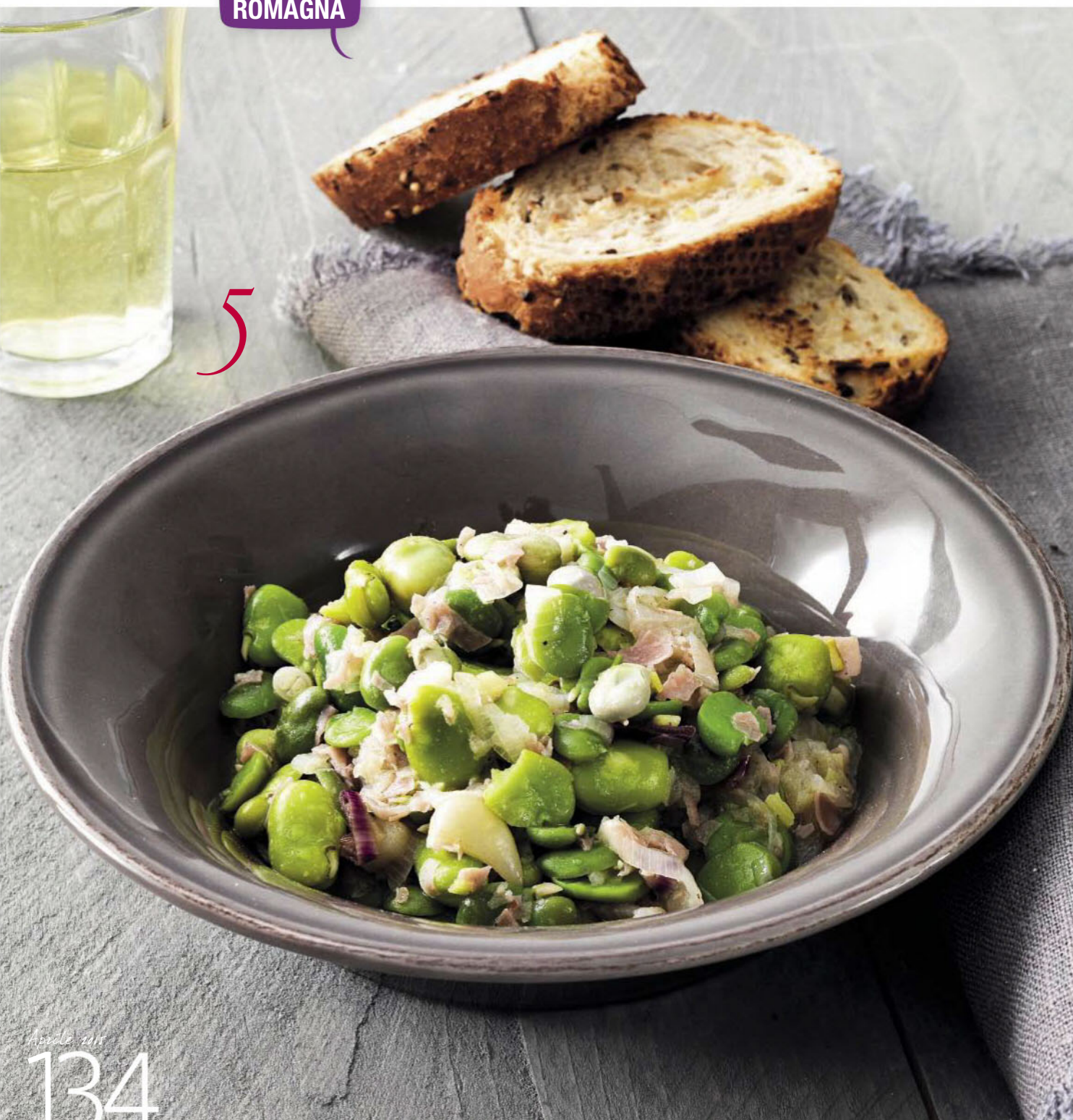
IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,2 kg fave fresche
30 g mortadella
20 g lardo
4 fette di pane casareccio
2 cipolle novelle
brodo burro o olio extravergine di oliva
sale pepe

SGRANATE *le fave fino a ottenerne 400 g. Tagliate ad anelli sottili le cipolle e tritate il lardo con il coltello.*
SCIOGLIETELO *in una larga padella, poi unitevi le cipolle e fatele appassire. Aggiungete le fave e saltatele per 5′.*
SALATELE, *pepatele, bagnatele con un bicchiere di brodo e aggiungete la mortadella tritata. Cuocete tutto insieme ancora per 15′, controllando che non si asciughi troppo.*
SERVITE *le fave con le fette di pane casareccio tostato nel burro o in un velo di olio.*
LA SIGNORA OLGA *dice che l'uso dei salumi è tipico della cucina emiliana, che ha fatto del maiale uno dei suoi capisaldi. Qui il lardo e la mortadella insaporiscono i legumi e li arricchiscono con grassi e proteine, come in tanti altri robusti piatti della tradizione contadina.*

VINO *bianco frizzante, secco e fresco.*
- **Oltrepò Pavese Pinot nero frizzante**
- **Colli Bolognesi Pignoletto frizzante**
- **Marino Frizzante**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***6 febbraio***

dall'EMILIA ROMAGNA

FILETTI DI TONNO RIO MARE ALL'OLIO DI OLIVA

I Filetti di Tonno all'Olio di Oliva Rio Mare, compatti e pregiati, hanno un gusto che ti coinvolge e ti conquista. Interamente lavorati a mano, secondo le più antiche tradizioni, contengono solo un pizzico di sale marino e si rivelano la scelta perfetta per donare un gusto unico anche al cappon magro, il grande piatto di orto e mare della cucina ligure.

Da maggio a settembre, nei supermercati e ipermercati di tutta Italia, ***Rio Mare*** e ***La Cucina Italiana*** ti invitano a scoprire la promozione dedicata alle ricette e ingredienti tipici del nostro Paese.

LA QUALITÀ VIEN DAL MARE

Un viaggio alla scoperta dei migliori ingredienti tipici d'Italia abbinati al gusto unico di Rio Mare

Cappon magro di tonno con pesto leggero

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
2 confezioni di Filetti di Tonno Rio Mare all'olio di oliva da 180 g - 200 g di fagiolini - 16 asparagi - 4 carciofi - 2 carote - 2 patate - 250 g di cimette di cavolfiore - 250 g di cimette di cavolo broccolo - 20 g di olive taggiasche snocciolate - 20 g di frutti del cappero - 50 g di foglie di basilico genovese - 1/2 spicchio d'aglio - 120 g di pane casereccio - aceto bianco - 100 ml di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Pulite tutte le verdure. Tagliate i fagiolini a pezzetti, i carciofi a spicchietti, le carote a rondelle, le patate a cubetti.
Portate a bollore abbondante acqua, salata, con 1/2 bicchiere di aceto, unite le patate e, dopo 5 minuti, le altre verdure.
Fatele lessare ancora 10 minuti, scolatele e raffreddatele in una bacinella di acqua e ghiaccio: in questo modo, fermerete la cottura e fisserete i colori delle verdure. Scolatele ancora molto bene e lasciatele raffreddare e asciugare stese su un telo.
Preparate il pesto frullando insieme le foglie di basilico, l'aglio, i pinoli, l'olio e una presa di sale grosso, che aiuterà a mantenere verde il basilico.
Affettate sottilmente il pane, dividete ogni fetta a metà e fate tostare 5 minuti in forno a 200°, finché il pane risulta appena biscottato.
Disponete le mezze fette in un piatto e spruzzatele leggermente con poca acqua, mescolata in parti uguali con aceto, poi dividetele nei piatti e conditele con un velo di pesto. Disponete sopra, a cupola, i vari tipi di verdura, le olive e i frutti del cappero, condendoli via via con sale, pepe e un po' di pesto.
Completate con i Filetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva e il pesto rimasto.

IL BASILICO GENOVESE Inconfondibile, con le sue foglie piccole ma rigogliose, si coltiva sin dall'800 nel genovese e lungo tutta la costa ligure grazie a un terreno vocato, al clima gentile e a una produzione ancora in gran parte artigianale, con semina e raccolto a mano. Nella rivisitazione del cappon magro, il basilico genovese sostituisce la tradizionale salsa verde di prezzemolo donando una fragranza suadente ma discreta, che non copre ma esalta gli ortaggi e il tonno.

1

Carni e uova

Pollo o vitello per secondi di **SOSTANZA E FIGURA**. E due aeree, elegantissime portate con uova

RICETTE ALESSANDRO PROCOPIO **ABBINAMENTI VINI/RICETTE** GIUSEPPE VACCARINI **TESTI** LAURA FORTI **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI **STYLING** BEATRICE PRADA

1 Rotolo di vitello alle erbe

IMPEGNO Medio
TEMPO 3 ore più 30′ di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
2 kg punta di petto di vitello
2 carote
1 gambo di sedano
1 cipolla
rosmarino – salvia – timo – maggiorana
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *sedano, carote e cipolla e tagliateli a pezzettoni.*
PULITE *la carne dal grasso in eccesso e apritela sul lato più lungo in modo da ottenere una superficie omogenea.*
SFOGLIATE *2 rametti di rosmarino, 2 o 3 di timo e altrettanti di maggiorana. Tritateli insieme a qualche foglia di salvia.*
COSPARGETE *la carne con il trito di erbe, poi arrotolatela e legatela a mo' di arrosto con lo spago da cucina.*
ROSOLATELA *in una casseruola con 2 cucchiai di olio, in modo da arrostirla bene su tutti i lati. Mettete in casseruola anche gli scarti, che serviranno a insaporire il brodo.*
BAGNATE *la carne con abbondante acqua, fino a coprirla. Aggiungete le verdure, salate poco e portate a bollore. Abbassate il fuoco, coprite e cuocete per 2 ore e 15′.*
TOGLIETE *la carne dal brodo, eliminate lo spago, salatela e avvolgetela in un foglio di carta da forno, poi nella pellicola e lasciatela riposare per 30′.*
FILTRATE *il brodo e regolatelo di sale; servitelo insieme alla carne, tagliata a fette.*
LA SIGNORA OLGA *dice che rosolare la carne prima di lessarla permette di ottenere un brodo particolarmente saporito.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- Dolcetto di Dogliani
- Offida Rosso
- Monreale Syrah

SCUOLA DI CUCINA

CONOSCERE LA CARNE: LA PUNTA DI PETTO DI VITELLO

Questo taglio di carne, come la pancia, non è tra i più pregiati del bovino. Ha però un valore gastronomico per la sua conformazione: la punta di petto, infatti, è costituita di strati di polpa, grasso compatto, tessuto connettivo e cartilagine che la rendono molto saporita, soprattutto cotta arrosto. La sua forma piatta, inoltre, la rende adatta a essere farcita e arrotolata, come per la cima alla genovese.

a **Pulite la carne dal grasso in eccesso, su entrambi i lati.**
b–c **Aprite la punta di petto sezionandola in modo da ottenere uno strato piatto uniforme.**
d **Farcite o condite la carne secondo la ricetta, poi arrotolatela sul lato più lungo, in modo che il taglio della fetta risulti poi perpendicolare alle fibre della carne. Legatela ad arrosto con lo spago da cucina e cuocetela.**

a
b
c
d

2 Cosce di pollo nella pancetta

IMPEGNO Facile
TEMPO 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1,4 kg 2 cosce di pollo intere
150 g taccole pulite
100 g pancetta affettata
2 spicchi di aglio
aceto – timo
olio extravergine di oliva – sale

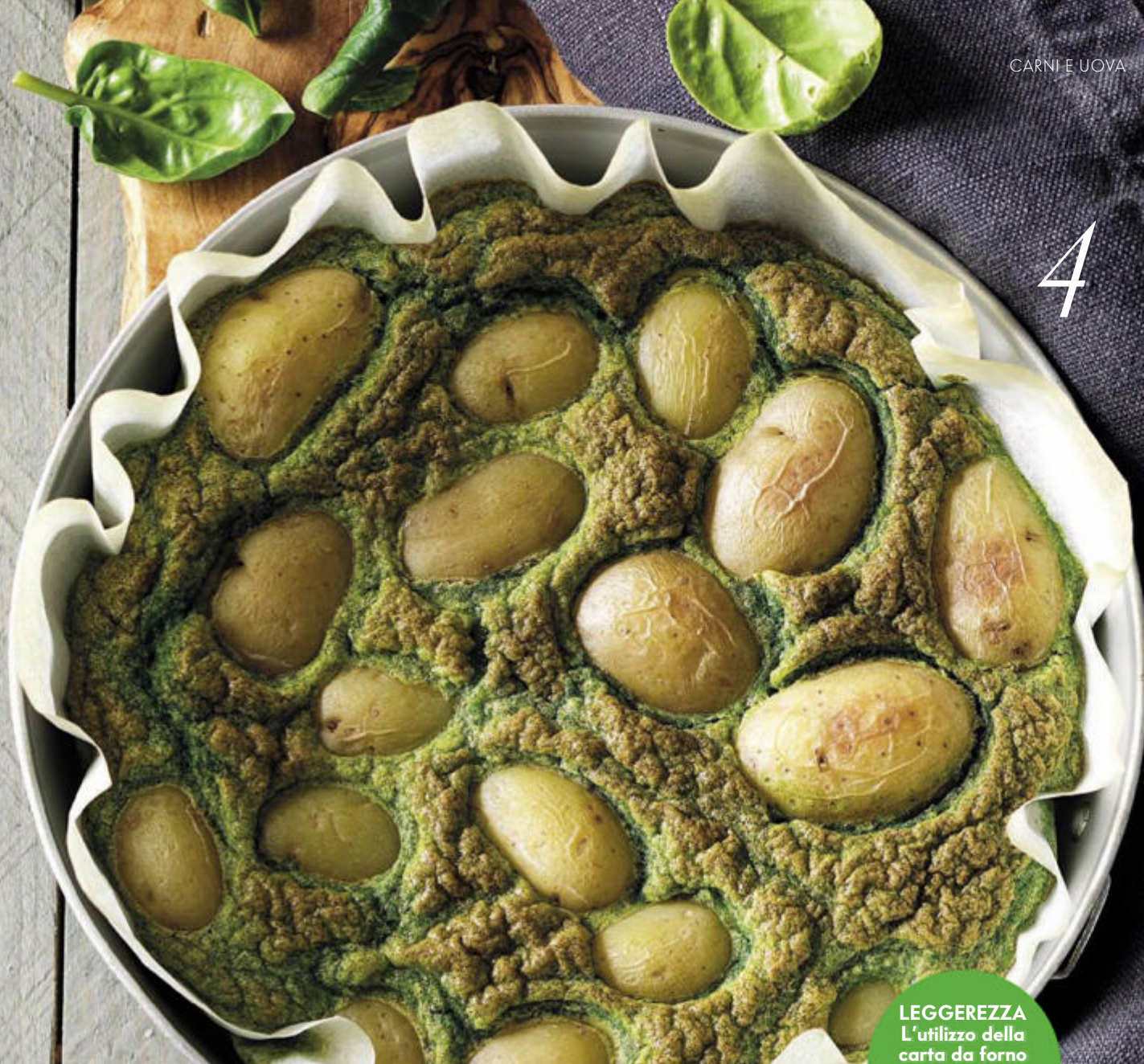
PULITE *le cosce di pollo e spellatele. Salatele e avvolgetele nelle fette di pancetta.*
DISPONETELE *in una pirofila unta di olio, aggiungete 2 spicchi di aglio schiacciati con la buccia e qualche rametto di timo, ungetele in superficie con un filo di olio e infornatele a 190 °C per 25′.*
LESSATE *le taccole in acqua bollente salata per 5-7′, scolatele, conditele con un filo di olio e aceto e servitele insieme al pollo.*
LA SIGNORA OLGA *dice che la pancetta, avvolta attorno alle cosce di pollo, ne protegge la carne lasciandola morbida e umida dopo la cottura. Nel contempo la arricchisce di sapore con un risultato più fine rispetto a quello ottenuto cuocendo il pollo con la pelle.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
• **Valcalepio Rosso**
• **Cortona Sangiovese**
• **Rosso di Cerignola**

3 Polpettone di carni miste

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora e 10′

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g fave fresche sgranate
250 g polpa di manzo macinata
150 g polpa di maiale macinata
150 g pasta di salame
50 g pane casareccio raffermo
3 cipollotti novelli
1 uovo
1 scalogno
prezzemolo – menta
olio extravergine di oliva – sale

AFFETTATE *finemente i cipollotti ben puliti e fateli appassire in una casseruola con un velo di olio, per 10′, poi lasciateli intiepidire.*

LEGGEREZZA
L'utilizzo della carta da forno consente di cuocere la frittata senza bisogno di grassi

AMMOLLATE *il pane con poca acqua. Strizzatelo e sminuzzatelo con un coltello.*
MESCOLATE *la polpa di maiale e di manzo con la pasta di salame, salate e profumate con un ciuffo di prezzemolo tritato. Aggiungete un uovo, i cipollotti e il pane.*
IMPASTATE *la carne con il condimento, poi raccogliete tutto su un foglio di carta da forno; date all'impasto una forma cilindrica e chiudetelo nella carta; avvolgetelo ulteriormente con un foglio di alluminio e mettetelo in una pirofila.*
INFORNATELO *a 190 °C per circa 40′.*
SBOLLENTATE *le fave per 1′ in acqua bollente, scolatele e sbucciatele.*
TRITATE *lo scalogno e rosolatelo per 2-3′ in un filo di olio; insaporitevi le fave per 1′, bagnatele con 100 g di acqua, sale e cuocete finché non sarà evaporata. Alla fine aromatizzate con foglioline di menta.*
SFORNATE *il polpettone, tagliatelo a fette e servitelo con le fave alla menta.*

VINO *rosso secco e leggero di corpo.*
- **Grignolino d'Asti**
- **Cesanese di Olevano Romano**
- **Salaparuta Nero d'Avola**

4 Frittata verde e patate novelle

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
180 g patate novelle
150 g spinaci puliti
5 uova – grana grattugiato – sale

LAVATE *le patate e lessatele con la buccia in acqua leggermente salata per circa 25′.*
SCOTTATE *gli spinaci in acqua bollente, per 2′, scolateli e strizzateli, poi frullateli con le uova, un pizzico di sale e un cucchiaio di grana grattugiato.*
FODERATE *con carta da forno uno stampo tondo (ø 20 cm) e disponetevi le patate lessate. Versatevi quindi le uova frullate.*
INFORNATE *la frittata a 180 °C per 25′.*

VINO *bianco giovane, secco, armonico, fragrante.*
- **Friuli Grave Verduzzo Friulano**
- **Bosco Eliceo Bianco**
- **Campi Flegrei Falanghina**

5

5 Omelette di albumi con asparagi "alla cantonese"

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g asparagi
8 uova
1 porro
semi di sesamo
olio extravergine di oliva – sale

MONDATE *gli asparagi e tagliateli in tre, tenendo da parte le punte. Tuffate i gambi in acqua bollente salata e cuoceteli per 5′, aggiungete le punte e cuocete altri 3′.*
DIVIDETE *i tuorli dagli albumi. Sbattete i tuorli con un pizzico di sale.*
MONDATE *il porro e tagliatelo a mezze rondelle. Rosolatelo in una padella con un velo di olio, poi unite gli asparagi, mescolate per 1′, quindi aggiungete i tuorli e cuoceteli mescolando per 2-3′. Spegnete e aggiungete una cucchiaiata di semi di sesamo.*
SALATE *leggermente gli albumi e montateli con una frusta, fino a neve non troppo soda. Cuocetene un quarto alla volta in una padella con un filo di olio, ottenendo una omelette. Dovrete prepararne quattro.*
SERVITELE *accompagnandole con gli asparagi "alla cantonese".*

VINO *bianco frizzante, secco e fresco.*
- **Colli Asolani Prosecco**
- **Colli Piacentini Trebbianino Val Trebbia**
- **Arborea Trebbiano frizzante**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***16 febbraio***

Il bianco delle vette innevate, l'azzurro del cielo e dei corsi d'acqua fresca, il rosa dei ciliegi fioriti in primavera: colori che definiscono l'anima del Tohoku, regione a Nord Est del Giappone. Una terra lontana dalle grandi città e dalle rotte turistiche più battute, dedita per tradizione all'agricoltura, una terra segnata da una triplice ferita, quel "Triple Disaster" che nel marzo del 2011 provocò un terremoto, uno tsunami e un incidente nucleare. **Oggi il Tohoku vuole tornare a far parlare di sé, della sua bellezza e della sua forza, che lo ha fatto trionfare sulle avversità, ma soprattutto vuole far parlare dei suoi sapori.** Sapori semplici e genuini, frutto dei campi e dono del mare: riso e pesce in primo luogo, che costruiscono una cucina diversa da quella che le città giapponesi hanno raccontato al resto del mondo, ma che è alla base della grande tradizione gastronomica di questo Paese. **Nasce così *Taste of Tohoku*, progetto con cui la regione vuole far conoscere i suoi sapori, coinvolgendo il lavoro di chef ed esperti**. E l'Italia offre il palcoscenico privilegiato di **Expo**, finestra sul mondo. Non solo: «*ci sono tratti comuni importanti tra la cucina italiana e quella di Tohoku*: - dice **Kouzou Fujiwara**, della Tohoku Economic Federation - *entrambe sono fatte di ricette tradizionali, realizzate con cura e mano esperta, ed entrambe sanno valorizzare la semplicità di ingredienti poveri, in una grande varietà*».

TOHOKU: UNA TERRA DA ASSAGGIARE

TOHOKU

Per conoscere una terra bisogna viaggiare: con il corpo, con la mente o con il palato. I prodotti gastronomici del Tohoku ci guidano a incontrare una regione del ***Giappone*** *tutta da scoprire*

Martedì 17 febbraio La Scuola de La Cucina *Italiana ha ospitato l'evento* Taste of Tohoku. *Lo chef* Nobuaki Fushiki *ha raccontato gli ingredienti della zona, mentre gli chef dei ristoranti milanesi "Joia" e "Innocenti Evasioni", rispettivamente* Pietro Leemann e Eros Picco, *hanno raccontato una particolare iniziativa: dall'1 marzo al 31 maggio nei loro ristoranti sarà possibile assaggiare piatti realizzati con materie prime del Tohoku.*

Dolci

Eleganza nella colomba
che diventa una sfoglia
e nel riso al cioccolato trasformato
in **GEOMETRICO** dessert

1

RICETTE GALILEO REPOSO
ABBINAMENTI VINI/RICETTE GIUSEPPE VACCARINI
TESTI MARIA VITTORIA DALLA CIA
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

1 Gelato al caffè con salsa fondente

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti più 1 ora e 30' di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- **650 g** panna fresca
- **100 g** latte
- **100 g** zucchero semolato
- **100 g** cioccolato fondente al 70%
- **50 g** chicchi di caffè
- **50 g** albume
- **50 g** zucchero a velo
- **50 g** farina
- **50 g** burro
- **10** tuorli

liquore al caffè – confettini aromatizzati

RACCOGLIETE *in una casseruola 500 g di panna, il latte e i chicchi di caffè. Portate a ebollizione, dopo 1' spegnete, coprite e lasciate in infusione per 5' circa.*
SBATTETE *i tuorli con 100 g di zucchero. Filtrate la panna al caffè sui tuorli, mescolate con la frusta, riportate sul fuoco e cuocete sulla fiamma bassa mescolando di continuo fino a quando il composto non comincerà a fremere, appena prima del bollore (la temperatura sarà di 82-84 °C). Togliete la crema dal fuoco e unite 20 g di liquore al caffè. Fate raffreddare. Versate nella gelatiera e avviate l'apparecchio.*
SMINUZZATE *il cioccolato in una ciotola.*
SCALDATE *150 g di panna, versatela sul cioccolato a pezzetti e mescolate fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto. Fate raffreddare.*
MESCOLATE *in una ciotola l'albume, lo zucchero a velo, la farina e il burro morbido fino a ottenere un composto liscio e cremoso. Stendetelo in forme a piacere di spessore sottile su una teglia foderata di carta da forno. Infornate a 180 °C nel forno ventilato per una decina di minuti, sfornate e sagomate immediatamente le cialde come preferite.*
SERVITE *il gelato con la salsa fondente e decorate con confettini aromatizzati; noi abbiamo provato quelli al cardamomo.*
COMPLETATE *con le cialde oppure con brigidini o lingue di gatto già pronti.*

VINO *aromatico dolce profumato di fiori ed erbe.*
- **Malvasia di Castelnuovo Don Bosco**
- **Oltrepò Pavese Sangue di Giuda**

LO STILE IN TAVOLA

Posate Mepra;
stuoino antiaderente Silikomart.

SCUOLA DI CUCINA

TUTTE LE FORME DELLA CIALDA

Facile da preparare, la cialda è un classico complemento per dare la nota croccante ai dolci al cucchiaio. Con un impasto cremoso di zucchero a velo, burro, albume e farina in uguale quantità si possono creare coni, tegoline, cestini, nastri, frange...

a **Cominciate a spalmare il composto in piccole quantità con il dorso del cucchiaio, muovendolo con moto circolare; procedete fino alla misura desiderata, mantenendo lo spessore uniforme; raggiungete al massimo 14 cm di diametro. In alternativa, stendete il composto in quadrati o in strisce più o meno regolari. Lavorate su carta da forno o, meglio ancora, su uno stuoino di silicone, che facilita il distacco ed è più stabile.**

b **Ponete su una teglia e infornate a 180 °C nel forno ventilato: per 10-11' le cialde tonde più spesse, per 8-9' quelle molto sottili.**

c d **Sfornate e modellate immediatamente la cialda, finché è ancora malleabile: avvolgetela su un cono metallico o posatela in stampini per ottenere dei cestini oppure su qualsiasi oggetto utile a sagomare l'impasto in modo fantasioso; volendo tagliatele per ottenere delle frange. Ben asciugate, le cialde si conservano in scatole di latta in luogo molto asciutto per 2 giorni al massimo.**

a
b
c
d

2 Frollini al cioccolato bianco

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 70 PEZZI
300 g burro morbido
250 g farina
250 g fecola
150 g cioccolato bianco
125 g zucchero a velo
10 g zenzero fresco grattugiato – **7** uova

RASSODATE *5 uova per 8′, lasciatele raffreddare, sgusciatele e ricavate i tuorli.* **RACCOGLIETE** *il burro in una ciotola con lo zucchero a velo e mescolate delicatamente (se usate l'impastatrice, montate il gancio a foglia) amalgamando con cura per rendere omogeneo il composto.* **SETACCIATE** *i tuorli sodi e uniteli al composto di burro e zucchero a velo, quindi incorporate anche 2 uova fresche. Continuate a mescolare, poi aggiungete la farina e la fecola, lo zenzero grattugiato e, per ultimo, il cioccolato bianco, fuso dolcemente a bagnomaria. Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, altrimenti il cioccolato fuso rischia di rapprendersi.* **RACCOGLIETE** *il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta piatta (noi abbiamo usato quella seghettata "chemin de fer") e distribuitelo in nastri su una placca foderata di carta da forno. Infornate a 160 °C per 15-16′. Sfornate e fate raffreddare i frollini prima di servirli.*

VINO *dolce con aromi di frutta esotica.*
• Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito
• Malvasia delle Lipari Dolce

3 Millefoglie di colomba con spuma allo zafferano

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g panna fresca
250 g latte
50 g zucchero
25 g farina
5 g amido di mais
3 tuorli
2-3 bustine di zafferano – **1** colomba

SBATTETE *i tuorli con lo zucchero, la farina e l'amido di mais.*
PORTATE *a ebollizione il latte con lo zafferano, togliete dal fuoco, unite la metà dei tuorli sbattuti, mescolate bene, quindi aggiungete il resto, riportate sul fuoco e cuocete dolcemente, mescolando di continuo, per 2-3', ottenendo una crema piuttosto densa. Trasferitela in una ciotola, copritela con la pellicola a contatto per evitare che si formi una crosticina in superficie e lasciate raffreddare completamente.*
MONTATE *la panna, unitene 1/3 alla crema mescolando con la frusta, quindi incorporate il resto mescolando con una spatola o con un cucchiaio dal basso verso l'alto.*
TAGLIATE *la colomba a fette sottili e stendetele con il matterello tra 2 fogli di carta da forno; disponetele su una placca foderata di carta da forno e infornatele a 190 °C per 2-3', per farle asciugare. Sfornate e fate raffreddare.*
MONTATE *la millefoglie alternando fettine di colomba e ciuffi di spuma allo zafferano, distribuendola con una tasca da pasticciere o anche a cucchiaiate.*

VINO *dolce con aromi di fiori ed erbe.*
- **Asti Docg**
- **Pantelleria Bianco Frizzante**

4

4 Riso nero

dalla SICILIA

IMPEGNO Facile
TEMPO 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE
150 g riso Originario
75 g zucchero più un po'
75 g mandorle con la buccia
75 g pistacchi pelati
50 g cioccolato fondente
scorza di arancia candita
cannella in stecca – sale

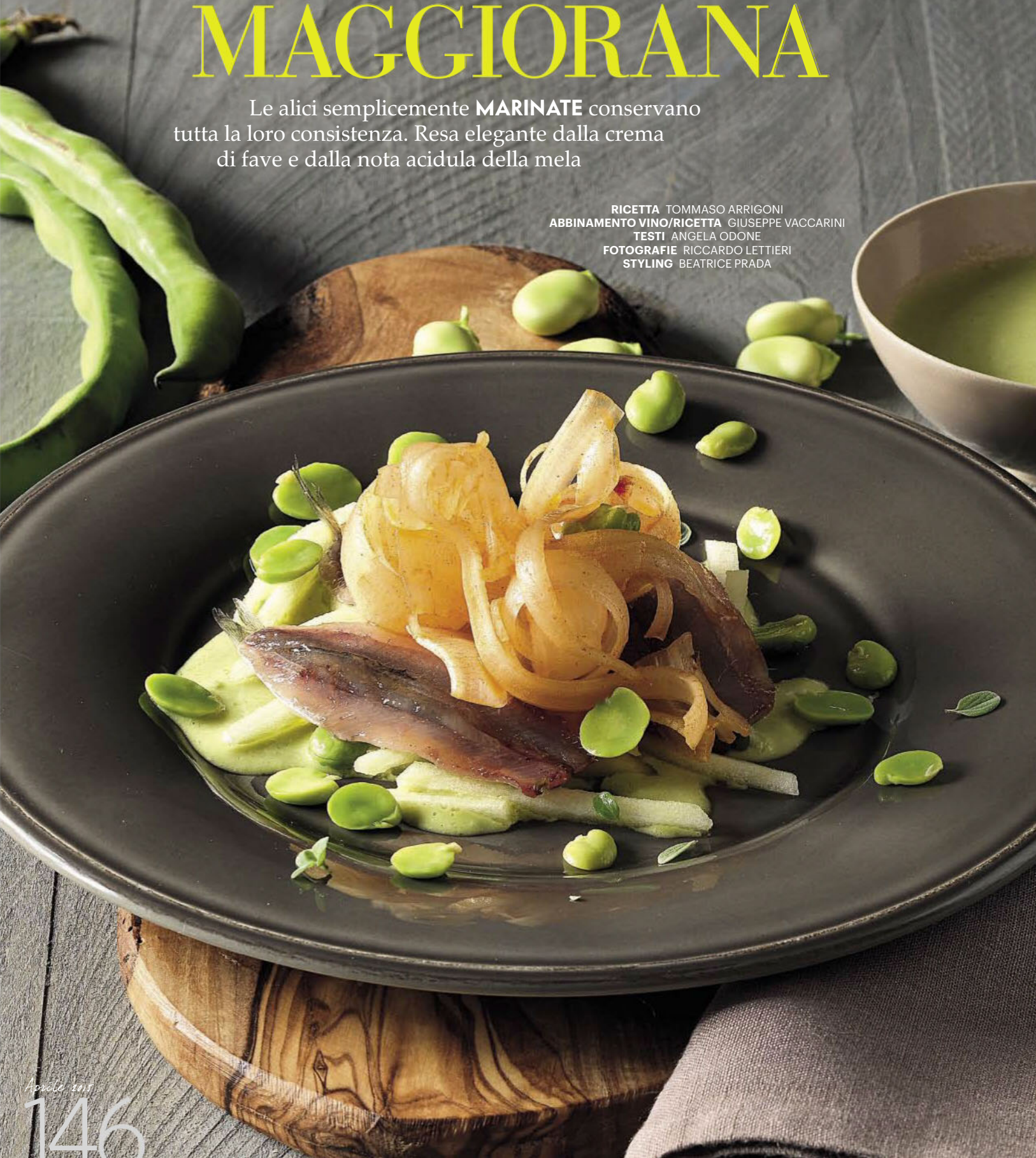
METTETE *a lessare il riso in acqua con un pizzico di sale.*
TRITATE *il cioccolato.*
SCOLATE *il riso. Mescolatelo con il cioccolato in modo che si sciolga perfettamente; aggiungete a piacere mezzo cucchiaio di zucchero. Allargate il riso su una teglia foderata di carta da forno, livellatelo e lasciatelo raffreddare.*
RACCOGLIETE *75 g di zucchero e 25 g di acqua in una piccola casseruola, portate sul fuoco e fate bollire per almeno 4', fino a ottenere uno sciroppo molto denso. A questo punto unite i pistacchi e le mandorle, mescolate per meno di 1', poi togliete dal fuoco e continuate a mescolare fino a quando lo zucchero non si sarà cristallizzato diventando bianco. Allargate le mandorle e i pistacchi su una placchetta e lasciateli raffreddare.*
TAGLIATELO *infine in 4 o 6 barrette, distribuitele nei piatti e guarnitele con le mandorle e i pistacchi, scorzette di arancia candita, scheggette di cannella.*
LA SIGNORA OLGA *dice che abbiamo trasformato questo riso dolce messinese, solitamente servito al cucchiaio, in un piatto elegante, impreziosito con elementi tradizionali come le scorze di arancia, le mandorle e i pistacchi, che non figurano nell'antica ricetta. Per rendere ancora più attraente la preparazione, potete aggiungere anche una salsa, da preparare così: fate bollire 100 g di succo di arancia con la scorza di mezza arancia; a parte mescolate un uovo intero con 20 g di zucchero, 5 g di amido di mais, stemperate con il succo di arancia e riportate sul fuoco per pochi istanti senza che riprenda il bollore; lasciate raffreddare la salsa e, prima di utilizzarla, amalgamatela con la frusta.*

VINO *passito con aromi di frutta matura.*
- **Moscato Passito di Noto**
- **Alghero Bianco Passito**

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***2 febbraio***

ALICI *alla* MAGGIORANA

Le alici semplicemente **MARINATE** conservano tutta la loro consistenza. Resa elegante dalla crema di fave e dalla nota acidula della mela

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

ANTIPASTI

Alici marinate, crema di fave e mela

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 30' più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g fave fresche
16 alici
3 gambi di sedano bianco
1 mela Granny Smith
maggiorana pinoli paprica dolce
limone aglio olio extravergine di oliva sale

1 RACCOGLIETE *in una piccola casseruola 100 g di olio con una decina di rametti di maggiorana e uno spicchio di aglio con la buccia leggermente schiacciato. Scaldatelo sul fuoco dolce per 2-3', badando che non sfrigoli, poi spegnete e lasciate in infusione per 1 ora.*
2-3 PULITE *le alici: privatele della testa tirandola delicatamente, apritele a libro, poi eliminate la lisca centrale e le interiora. Sciacquatele e asciugatele.*
4 DISTRIBUITE *in una pirofila un paio di cucchiai di olio alla maggiorana e qualche rametto di maggiorana, poi fate uno strato di alici, irrorate con altro olio alla maggiorana, salate e proseguite così fino a terminare le alici e l'olio alla maggiorana.*
5 LASCIATE *marinare per 1 ora.*
6 MONDATE *il sedano e tagliatelo in nastri sottili, poi raccoglietelo in una ciotola con acqua e ghiaccio per 30' perché si arricci e diventi croccante.*
7 SGUSCIATE *le fave.*
8 SBOLLENTATELE *per 1', poi scolatele in una ciotola di acqua e ghiaccio e infine pelatele. Tenetene da parte un paio di cucchiai per la decorazione finale.*
9 FRULLATE *le fave con 100 g di olio extravergine (non aromatizzato), 30 g di pinoli, 1 cubetto di ghiaccio e un pizzico di sale. Sgocciolate i riccioli di sedano e asciugateli, poi conditeli con un filo di olio della marinata e un pizzico di paprica dolce, dosando la quantità secondo il vostro gusto.*
10 MONDATE *la mela, affettatela, tagliatela a listerelle sottili e spruzzatele con poco succo di limone. Distribuite la crema di fave nei piatti, unite le listerelle di mela, condite con un filo di olio della marinata, e le fave tenute da parte. Completate con 4 alici a testa e con i riccioli di sedano. Spolverizzate a piacere con poca paprica.*

AL BICCHIERE

Un bianco giovane, secco e fragrante
Melissa Bianco "Santa Focà" 2014
La Pizzuta del Principe
Da uve greco di Bianco, giunte in Calabria con gli antichi Greci (qui rinforzate da uve trebbiano), un vino solare, profumato di agrumi e di frutta esotica, dal sapore morbido e fresco. È adatto al pesce e a formaggi non troppo stagionati. Si serve fresco, tra 8 e 10 °C. *8 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***27 gennaio***

LO STILE IN TAVOLA

Casseruole Berndes, ciotole di vetro Bormioli Rocco, mandolina Microplane, frullatore a bicchiere Termozeta, coltello Victorinox.

PORRI, PATATE *e* PECORINO

Un piatto vegetariano di sapore deciso, ideale per una **TAVOLA RUSTICA**. Dove piselli e timo portano la nota primaverile

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

VERDURE

Timballo di porri e patate con crema di pecorino e piselli

IMPEGNO Medio
TEMPO 1 ora e 15′
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g latte
230 g pecorino toscano mezzano
50 g burro
30 g farina
6 patate di media grandezza
3 porri 3 uova piselli lessati timo
olio extravergine di oliva sale pepe

1-2 MONDATE *i porri, conservate le guaine esterne e distendetele; affettate in mezze rondelle la parte centrale dei porri. Fate appassire le mezze rondelle in padella con un paio di cucchiai di olio, 2 rametti di timo e mezzo bicchiere di acqua sulla fiamma al minimo per 2-4′.*
3-4 SBOLLENTATE *le guaine di porro per un paio di minuti, poi immergetele in acqua e ghiaccio. Scolatele su un foglio di carta da cucina, distendetele e asciugatele.*
5-6 AFFETTATE *le patate molto sottilmente, se possibile usando la mandolina. Sbollentatele per 1′ dal bollore in acqua non salata, scolatele e allargatele su un vassoio.*
7 UNGETE *uno stampo da zuccotto di olio (ø 17 cm, h 8 cm), poi foderatelo con due strisce di carta da forno incrociate, quindi ricoprite tutto con le guaine di porro lasciandole debordare parecchio dallo stampo.*
8-9 BATTETE *le uova con un pizzico di sale, una macinata di pepe, 80 g di pecorino grattugiato. Unite le patate e i porri. Distribuite il composto ottenuto nello stampo formando degli strati. Richiudete con le guaine di porro e infornate a 180 °C per 40′ circa.*
10 SCIOGLIETE *il burro in una piccola casseruola, poi unite la farina, aggiungete il latte caldo e proseguite nella cottura fino a quando la besciamella non si sarà addensata: ci vorranno 2-3′. Togliete dal fuoco e unite 150 g di pecorino grattugiato. Mescolate fino a quando non si sarà sciolto e aggiustate di sale, se serve. Per rendere questa salsa ancora più liscia frullatela con il frullatore a immersione. Sformate il timballo nel piatto da portata, completate con la salsa e decorate con piselli lessati.*

COME SI FA

AL BICCHIERE

Un bianco secco, sapido e floreale
Vernaccia di San Gimignano 2014
Abbazia Monte Oliveto
È un vino di antiche origini che oggi vive una meritata rinascita: delicate note di mela verde, erbe aromatiche e fiori, spiccata mineralità e un finale elegante con tipiche note ammandorlate. Si serve a 8-10 °C. *7 euro.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***27 gennaio***

LO STILE IN TAVOLA

Padella e casseruola a un manico Moneta, casseruola a due manici Berndes, ciotola di vetro Bormioli Rocco.

PICCOLO PIACERE *ai* LAMPONI

Lamponi, rabarbaro e limone da una parte, panna e zucchero dall'altra. Acidità e dolcezza si incontrano in una **DELIZIA VELLUTATA** a cui non bisogna resistere

RICETTA TOMMASO ARRIGONI
ABBINAMENTO VINO/RICETTA GIUSEPPE VACCARINI
TESTI ANGELA ODONE
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

DOLCI

Panna cotta al lampone e vaniglia con rabarbaro

IMPEGNO Facile
TEMPO 50 minuti più 4 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g panna fresca
250 g lamponi
220 g zucchero
15 g gelatina alimentare in fogli
2 gambi di rabarbaro fresco
1/2 baccello di vaniglia
limone

1 APRITE *il baccello di vaniglia a libro e raschiate i semini usando la punta di un coltellino.*
2-3 RACCOGLIETE *nel bicchiere del frullatore i lamponi con 100 g di zucchero e i semini di vaniglia. Frullate in crema e passate al setaccio per eliminare i semi dei lamponi.*
4 METTETE *in ammollo la gelatina.*
5 SCALDATE *la panna, ma senza lasciare che raggiunga il bollore, poi toglietela dal fuoco, unite la gelatina strizzata e mescolate fino a quando non si sarà perfettamente sciolta.*
6 UNITE *la salsa di lamponi alla panna.*
7 VERSATE *il composto di panna e lamponi negli stampini da budino (ø 7,5 cm, h 7 cm). Metteteli in frigorifero a raffreddare per 4 ore.*
8 MONDATE *il rabarbaro, eliminando i filamenti esterni, e tagliatelo a tocchetti.*
9 RACCOGLIETE *il succo di mezzo limone, 120 g di zucchero, 2 cucchiai di acqua e la scorza di mezzo limone a listerelle in una padella, portatela sul fuoco e lasciate bollire questo sciroppo di zucchero per 1′.*
10 UNITE *il rabarbaro allo sciroppo di zucchero e cuocetelo per 1′ da quando riprende il bollore. Spegnete e sgocciolate il rabarbaro. Sformate una panna cotta, disponetela nel piatto, completatela con qualche tocchetto di rabarbaro e decoratela a piacere con lamponi e petali di fiori eduli. Preparate così anche gli altri tre piatti e serviteli subito.*

AL BICCHIERE

Un passito con aromi di frutta matura
Valle d'Aosta Nus Malvoisie Flétri "Nonus" 2009 La Crotta di Vegneron
Da una valle dominata da imponenti montagne, un piccolo grande vino per il dessert: dorato, quasi ambrato, con aromi di frutta secca e di miele, sapore dolce, ben bilanciato dall'acidità, e un finale caldo con note di mandorla tostata. Si serve a 12-14 °C. *16 euro.*

COME SI FA

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***27 gennaio***

LO STILE IN TAVOLA

Cucchiaio Mepra; coltellino Sanelli, frullatore a bicchiere Termozeta, ciotole di vetro Bormioli Rocco, casseruola Berndes, padella Moneta.

Festa dell'orto in una PANZANELLA

Proposta da un artista estroso e sperimentatore è, per contrasto, il trionfo dell'**ESSENZIALITÀ**. Noi abbiamo aggiunto il sapore fresco di fave, piselli e altre primizie

A CURA DI LAURA FORTI E SAMANTA CORNAVIERA
PREPARAZIONE JOËLLE NÉDERLANTS
FOTOGRAFIE RICCARDO LETTIERI
STYLING BEATRICE PRADA

L'OLIO GIUSTO

L'acqua che bagna il pane stempera il sapore dell'olio. Per questo con la panzanella sta bene un extravergine **intensamente fruttato**, avvolgente, con aromi erbacei decisi e note amare e piccanti ben presenti. Ottimi gli oli **toscani** Chianti Classico Dop o Terre di Siena Dop.

LO STILE IN TAVOLA

Piatto Unomi Laboratorio di Ceramica, tovagliolo Society by Limonta.

Ettore Petrolini è stato uno dei più importanti artisti dell'avanspettacolo e del varietà d'inizio '900. Nell'aprile del 1930 era al culmine del successo: recitava al teatro Quirino nella pièce di Sacha Guitry *L'illusionista* e di lì a poco sarebbe stato insignito del titolo di Grande Ufficiale della Corona d'Italia e avrebbe partecipato al suo primo film sonoro, *Nerone*, con la regia di Alessandro Blasetti. Gli ingredienti della sua comicità erano il gusto per il grottesco e l'affabulazione, lo straordinario estro scenico e il sarcasmo, espressi in personaggi come il carismatico Gastone o il dadaista Fortunello, amato dai futuristi per il suo linguaggio illogico in pieno stile marinettiano. Filippo Tommaso Marinetti, insieme ad altri illustri intellettuali e artisti del tempo, faceva parte del Comitato di degustazione, l'organo creato dall'editore de *La Cucina Italiana* per valutare i prodotti in commercio. La prima relazione apparve proprio sul numero di aprile 1930, lo stesso in cui, nella rubrica "La tavola dei buongustai", dedicata alle ricette di ospiti prestigiosi, troviamo la Panzanella petroliniana. Un piatto essenziale, agli antipodi della sperimentazione e dell'ardimento che Petrolini riservava alla sua arte. Con la sua estrema frugalità, spicca come una provocazione in contrasto con i diktat della cucina futurista, il cui primo manifesto firmato da Jules Maincave nel 1914 sarà pubblicato sulla rivista il mese successivo per iniziativa di Marinetti.

(*S. Cornaviera – www.massaiemoderne.it*)

RICETTE A CONFRONTO

Panzanella

2015

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **4** fette di pane casareccio ricco di mollica
- **80 g** fave fresche sgranate
- **30 g** piselli freschi sgranati
- **30 g** zucchine novelle
- **20 g** carota
- **1** cipollotto rosso
- basilico olio extravergine di oliva
- sale pepe

TAGLIATE *a rondelline le zucchine e il cipollotto con un pezzo della parte verde; grattugiate la carota.*
SPRUZZATE *le fette di pane con un po' di acqua per ammorbidirle.*
CONDITELE *poi con olio, sale, pepe e basilico e lasciatele insaporire per qualche istante.*
VOLTATE *le fette, copritele con le verdure e i legumi freschi e condite nuovamente con un filo di olio, sale e pepe. Profumate con abbondante basilico.*

Questa ricetta è stata preparata, assaggiata e fotografata per voi nella nostra cucina il ***3 febbraio***

1930

RICETTA ORIGINALE

Da una pagnotta casareccia un po' mollicosa, si tagliano fette non tanto piccole. S'azzuppano nell'acqua fredda e si mettono, appena un po' zuppe, una accanto all'altra in un piatto un po' fondo. Si condiscono con sale, olio, aceto e pepe e con qualche foglietta di basilico fresco. Rivoltarle sottosopra dopo un cinque minuti e ricondirle perché così ci resta un po' di sughetto.
Ettore Petrolini

Foto Publifoto/Olycom

A sinistra, Ettore Petrolini.
In alto, la copertina del numero di aprile 1930, da cui è tratta la ricetta.

Che cosa è cambiato

La preparazione, semplicissima, non si prestava tanto a modifiche quanto ad arricchimenti: abbiamo così aggiunto all'olio e al basilico, unici condimenti del pane, alcune verdure di stagione, da variare a piacere secondo i mesi e le regioni. L'intenzione che ci ha guidato è stata quella di gustare su una fetta di pane e olio tutti i sapori raccolti in una passeggiata nell'orto.

PULIZIE *di* PASQUA

Sbalzi di umore, sonnolenza, pelle stanca: sono le scorie accumulate durante l'inverno. Da spazzare via con questi **SUPERDEPURATORI**

RICETTE WALTER PEDRAZZI **TESTI** LAURA FORTI
STYLING BEATRICE PRADA **FOTOGRAFIE** RICCARDO LETTIERI

Per quanto attesa e benvenuta, la primavera mette a dura prova l'organismo. Cambio dell'olio, dei filtri, dei liquidi… Proprio come si "rimette in forma" l'auto in vista di gite e picnic, anche il nostro corpo ha bisogno di un bel tagliando, per depurarlo di tutte le tossine e le scorie che ha accumulato. Ecco allora ciò che serve per garantire l'efficienza della flora intestinale: alimenti ricchi di **vitamine, fibre e sali minerali depurativi**, e molta acqua. Ottimi questi bicchieri superleggeri con **il carciofo e l'indivia** per stimolare il fegato; **l'ananas** per facilitare la digestione delle proteine e **il pompelmo** per dimagrire e abbassare l'acidità dell'organismo. Il tutto abbinato con ingredienti che per loro natura producono **pochissime scorie**.

Dottor Giorgio Donegani nutrizionista,
presidente della Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare

147
CALORIE
a porzione

scorta di vitamine

162
CALORIE
a porzione

super digeribile

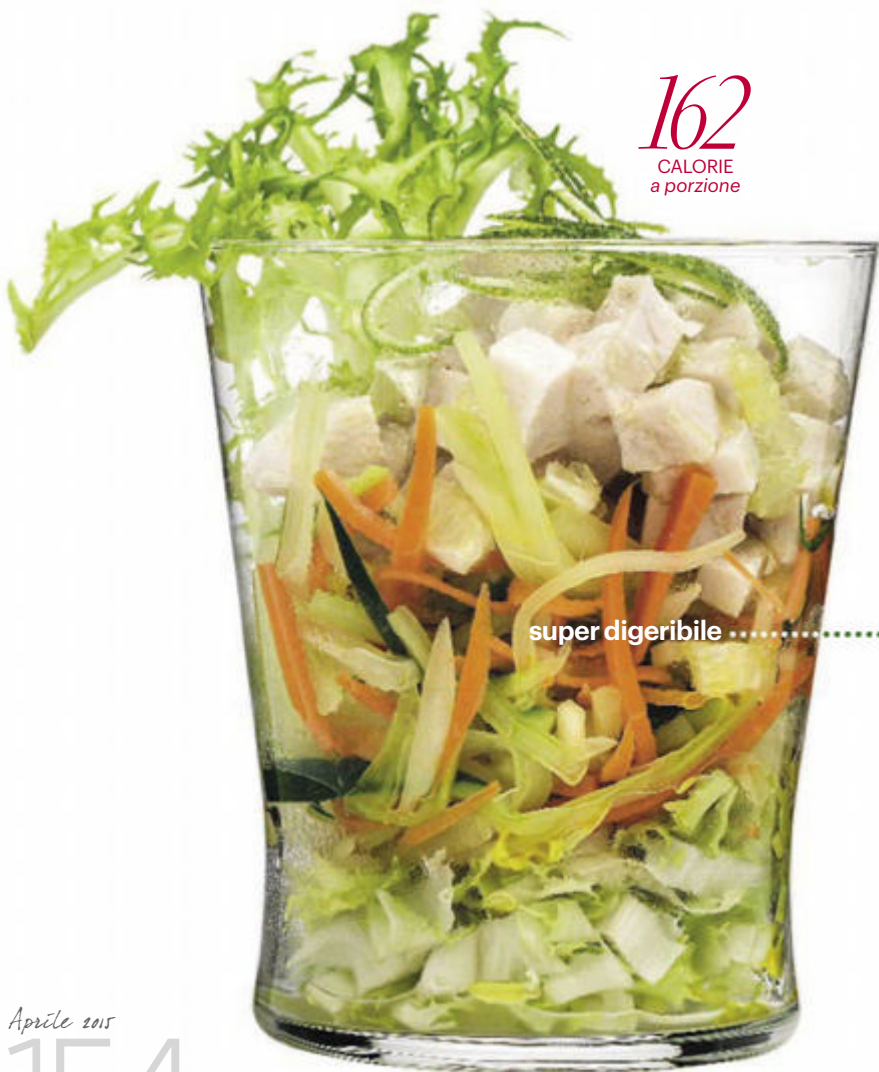
Coniglio con indivia e verdure

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti più 30' di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE
- **40 g** polpa di coniglio lessata
- **25 g** sedano
- **20 g** finocchio
- **15 g** carota
- **15 g** verde di zucchina
- **15 g** insalata indivia riccia

olio extravergine di oliva lime

TAGLIATE *a dadini il coniglio, conditelo con la polpa a pezzetti di mezzo lime e lasciatelo riposare per 30'.*
TAGLIATE *a striscioline il sedano, la carota, la zucchina e il finocchio e cuoceteli in padella con un cucchiaio di olio e 3 cucchiai di acqua, per 2'.*
COMPONETE *il bicchiere con il coniglio, le verdure stufate e l'indivia tagliata a pezzetti; decorate con scorza di lime.*

Queste ricette sono state preparate, assaggiate e fotografate per voi nella nostra cucina il ***23 gennaio***

Frullato di ananas con mela e farro

IMPEGNO Facile
TEMPO 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE
100 g polpa di ananas
30 g polpa di papaia
2 prugne secche snocciolate
2 cucchiai di farro integrale soffiato
1 cucchiaino raso di zucchero
1/2 mela

SBUCCIATE *la mezza mela, detorsolatela e tagliatela a fettine sottili, lasciandole leggermente sovrapposte; mettetele su una placca, spolverizzatele con lo zucchero; infornatele sotto il grill per 4-5′.*
FRULLATE *l'ananas e tagliate a dadini papaia e prugne.*
DISPONETE *nel bicchiere una cucchiaiata di farro, poi metà della frutta a dadini e delle fette di mela, quindi aggiungete il frullato, poi un altro cucchiaio di farro, la frutta rimasta e le fettine di mela rimaste, raccolte a coroncina.*

Pompelmo, riso, mais e tofu

IMPEGNO Facile
TEMPO 15 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE
50 g riso integrale lessato
40 g tofu
15 g mais lessato
1 piccolo pompelmo
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino da caffè di succo di limone
insalata misticanza
prezzemolo

TAGLIATE *a dadini il tofu e metteteli in una ciotola; conditeli con l'olio, un ciuffetto di prezzemolo tritato e il succo di limone.*
AGGIUNGETE *il mais e mescolate.*
RIEMPITE *il bicchiere con qualche foglia di misticanza, il tofu con il mais, il riso integrale e il pompelmo pelato a vivo.*

Mini pancake con ricotta e carciofo

IMPEGNO Medio
TEMPO 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE
50 g ricotta
20 g farina di riso
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
1 carciofo – mezzo albume – erba cipollina
rucola – succo di limone

MONDATE *il carciofo e tagliatelo a dadini; cuocetelo con 1/2 cucchiaio di succo di limone e 4-5 cucchiai di acqua per 5-6′, poi frullatelo in crema.*
SCOTTATE *un ciuffetto di rucola in padella con l'olio e sminuzzatela con un coltello.*
MESCOLATE *la farina di riso con il mezzo albume, 3 cucchiai di acqua e un ciuffetto di rucola sminuzzata. Cuocete la pastella ottenuta mettendola a cucchiaiate in una padella calda, per 30-40 secondi per lato: otterrete 5 mini pancake.*
LAVORATE *la ricotta con 2 fili di erba cipollina a rondelline.*
COMPONETE *il bicchiere alternando i pancake con la ricotta; colmatelo con la crema di carciofo e decorate a piacere.*

L'INDICE *dello* CHEF

A colpo d'occhio potete individuare il piatto che vi piace, valutare **l'impegno e il tempo** di preparazione: così la scelta tra tutte le nostre proposte sarà facile e immediata

ANTIPASTI

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Alici marinate, crema di fave e mela	★★	1 ora e 30′		1 h			147
Capesante al finocchietto e pistacchi	★	40′					62
Cannoli farciti di asparagi	★★	1 ora e 40′				√	90
Carpaccio di astice con salsa di yogurt	★★	50′					116
Cestini di pasta fillo con ovetti di quaglia	★★	1 ora				√	88
Cheesecake agli asparagi	★★★	1 ora		4 h			89
Coniglio con indivia e verdure	★	15′		30′	√		154
Crocchette di patate e baccalà	★★	1 ora e 20′	●				70
Crostino di mare al tonno e bottarga	★	30′					114
Mini pancake con ricotta e carciofo	★★	30′				√	155
Panzanella	★	20′				√	153
Pompelmo, riso, mais e tofu	★	15′				√	155
Scamorza fritta e uovo alla salvia	★	30′				√	114
Sformatini di piselli	★	20′				√	106
Spiedini di mozzarella	★	25′	●	30′	√	√	70
Taralli al finocchio	★★	50′	●	45′		√	115
Terrina di coniglio	★★	3 ore e 30′	●				113

PRIMI piatti & Piatti unici

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Caldo verde	★	50′					97
Cicoria, cacio e uova	★	50′					120
Crema di asparagi al basilico	★	35′	●			√	92
Crema di piselli e crescione con involtini di sogliola	★	40′					122
"Garganelli" con agretti, zenzero e ragù di agnello	★★	2 ore					119
Gnocchetti con le taccole	★★	1 ora e 10′				√	121
Lasagne, fave e cipollotti	★★	1 ora e 50′	●			√	63
Minestrone con ditalini	★	25′				√	110
Risotto alle ortiche e provolone	★	35′			√	√	120
Spaghetti integrali, gamberi e rucola	★	15′					105
Tagliatelle verdi e salsa allo zafferano	★★	1 ora e 15′		1 h		√	87
Torta di paccheri in piedi alla ricotta	★★★	3 ore e 10′	●				70

SECONDI di pesce

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Baccalà, asparagi e fagioli rossi	★	25′			√		108
Brodetto di Porto Recanati	★★	50′					84
Fagottini agli ortaggi e salmone	★★	50′					56
Filetti di sogliola al pompelmo	★★	1 ora e 30′		1 h			125
Millefoglie di mare e champignon	★★	45′					55
Lumachine di mare con agretti e bottarga	★	1 ora			√		126
Pagro al sale rosa	★★	1 ora e 15′			√		127
Scampi, zenzero e rabarbaro in brodetto	★★	1 ora			√		128
Sgombro con succo di asparagi e mela	★★	1 ora			√		126

SECONDI di carne, uova e formaggio

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Cosce di pollo nella pancetta	★	45′					138
Cotolette di agnello alla senape	★	25′					107
Insalata di tacchino	★	1 ora e 15′	●	1 h			71
Frittata alle erbe di campo	★	20′	●		√	√	72
Frittata verde e patate novelle	★	1 ora			√	√	139
Maiale all'alentejana	★	45′		2 h	√		95
Omelette di albumi con asparagi "alla cantonese"	★★	1 ora			√	√	140
Petto d'anatra, carote e salsa di zucchine	★	1 ora					56
Polpette di agnello e ceci al rosmarino	★★	50′					65
Polpettone di carni miste	★	1 ora e 10′					138
Roast-beef	★★	1 ora e 10'	●		√		40
Rollatine di agnello con tartufo nero e timo	★★★	1 ora e 10′			√		64
Rotolo di vitello alle erbe	★★	3 ore		30′	√		137
Scodelline di patate con tuorlo	★★	50′				√	57

VERDURE

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Fave stufate alla bolognese	★	45′					134
Fiori di zucca farciti alla mozzarella	★★	1 ora a 15′				√	131
Insalata con asparagi e gomasio	★	30′				√	92
Insalata con uova, fagiolini e patate novelle	★	50′				√	64
Insalata di fagiolini e orzo alle carote	★★	1 ora				√	132
Misticanza con primizie	★	10′			√		105
Patate alla curcuma e agretti	★★	1 ora e 15′			√		132
Timballo di porri e patate con crema di pecorino e piselli	★★	1 ora e 15′				√	149
Tortilla con scamorza e asparagi	★★	1 ora e 10′		8 h		√	133
Tortino di fave e grissini alla menta	★	25′				√	108

DOLCI & Bevande

	IMPEGNO	TEMPO	OGGI PER DOMANI	RIPOSO			PAGINA
Aria di primavera	★	10′					20
Centrifugato di frutta e verdura	★	15′	●		√	√	72
Crostatine al cacao con ganache bianca	★★	1 ora e 40′		1 h		√	100
Dolcetti con marmellata casalinga	★★	1 ora	●			√	72
Frollini al cioccolato bianco	★★	1 ora	●			√	144
Frullato di ananas con mela e farro	★	20′				√	155
Gelato al caffè con salsa fondente	★★	30′		1 h e 30′		√	143
Millefoglie di colomba con spuma allo zafferano	★★	1 ora				√	144
Ovetti con sorpresa	★	15′				√	106
Panna cotta al lampone e vaniglia con rabarbaro	★	50′	●	4 h			151
Pere, cioccolato e lamponi	★★	45′				√	57
Praline croccanti al gianduia	★	45′	●			√	100
Riso nero	★	1 ora	●			√	145
Rotolo farcito con crema leggera	★★	1 ora	●	3 h		√	102
Sorbetto di pera e crumble al grana	★★	2 ore	●				53
Sorpresa di cioccolato	★	10′					20
Spiedini di pera e tartufini	★★	1 ora e 15′	●	2 h		√	102
Toast di colomba alle fragole	★	10′				√	104
Torta di cioccolato	★	1 ora				√	44
Torta di mandorle e ricotta con fragole	★★	1 ora e 30′	●			√	66

I nostri PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi. Per maggiori informazioni sui prodotti utilizzati nelle fotografie: **www.lacucinaitaliana.it**

Alessi www.alessi.com
Antonino Sciortino www.antoninosciortino.com
Berndes www.berndesitalia.com
Bitossi www.bitossihome.it
Bormioli Rocco www.bormiolirocco.com
Cassina www.cassina.it
Centrotavola Milano www.centrotavolamilano.it
Christofle us.christofle.com
Decopur in vendita su Belnotes.it www.belnotes.it
De Padova www.depadova.it
Dibbern distribuito da Centrotavola Milano www.dibbern.de www.centrotavolamilano.it
Élitis www.elitis.fr
Essent'ial www.essent-ial.com
Ethimo www.ethimo.com
Fiorirà un giardino www.fioriràungiardino.com
Funky Table www.funkytable.it
Fürstenberg distribuito da Corrado Corradi www.fuerstenberg-porzellan.com www.corrado-corradi.it
Giove Lab www.giovelab.it
Goolp www.goolp.it
Ichendorf distribuito da Corrado Corradi www.corrado-corradi.it
JL Coquet distribuito da Abitoqui www.jlcoquest.com www.abitoqui.it
L'Abitare distribuito da Corrado Corradi www.corrado-corradi.it
Laboratorio Castello www.laboratoriocastello.com
La Porcellana Bianca distribuito da Unitable www.laporcellanabianca.it www.unitable.it
Libeco www.libeco.com
Lsa International distribuito da Maino www.mainocarlo.it
Manuel Canovas presso Colefax & Fowler www.manuelcanovas.com www.colefax.com
Marcato www.marcato.it
MarinaC www.marinac.it
Mario Luca Giusti www.mariolucagiusti.com
Mauro Bolognesi www.maurobolognesi.it
Mepra www.mepra.it
Microplane www.microplane.com
Moneta www.moneta.it
Reisenthel www.reisenthel.com
Royal Doulton distribuito da B. Morone www.royaldoulton.com www.bmorone.it
Sagaform distribuito da Schönhuber www.schoenhuber.com
Sambonet www.sambonet.it
Sanelli www.sanelli.com
Segno Italiano www.segnoitaliano.it
Seletti www.seletti.it
Sieger distribuito da Corrado Corradi www.sieger-germany.com www.corrado-corradi.it
Silikomart www.silikomart.com
Shop Saman www.shop-saman.org
Society by Limonta www.societylimonta.com
Tagina Ceramiche d'Arte www.tagina.com
Termozeta www.termozeta.com
Tescoma www.tescomaonline.com
Thomas marchio del gruppo Rosenthal www.rosenthal.it
Tiger www.tiger-stores.it
Unomi Laboratorio di Ceramica https://laboratoriounomi.wordpress.com/
Verdevivo www.verdevivo.it
Victorinox www.victorinox.com
Villeroy & Boch www.villeroy-boch.it
Vista Alegre distribuita da Corrado Corradi www.myvistaalegre.com www.corrado-corradi.it
Vranken Pommery www.vrankenpommery.it

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n. 199.133.199***, oppure inviare un **fax al n. 199.144.199**. Indirizzo e-mail: **abbonati@condenast.it**.

** il costo della chiamata per i telefoni fissi da tutta Italia è di 11,88 centesimi di euro al minuto + IVA e senza scatto alla risposta. Per le chiamate da cellulare i costi sono legati all'operatore utilizzato.*

Subscription rates abroad Subscription orders and payments from Foreign countries must be addressed to our worldwide subscription Distributor: **Press-di S.r.l. c/o CMP Brescia, via Dalmazia 13 - 25197 Brescia (Italy)**. Subscribers can pay through Credit Card (American Express, Visa, Mastercard) or by cheque payable to Press-di S.r.l. Orders without payment will be refused. For further information, please contact our Subscription Service: phone +39 02 92961010 - fax +39 02 86882869. Prices are in Euro and are referred to 1- year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	12	€ 87,00	€ 147,00
GQ	12	€ 62,00	€ 98,00
TRAVELLER	4	€ 25,00	€ 35,00
GLAMOUR	12	€ 44,00	€ 67,00
VOGUE ITALIA	12	€ 87,00	€ 157,00
L'UOMO VOGUE	10	€ 71,00	€ 112,00
VOGUE ACCESSORY	4	€ 23,00	€ 38,00
VOGUE BAMBINI	6	€ 43,70	€ 70,00
VOGUE SPOSA	4	€ 49,00	€ 49,00
VOGUE GIOIELLO	4	€ 32,00	€ 57,00
VANITY FAIR	52	€ 165,00	€ 235,00
WIRED	12	€ 68,00	€ 78,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 88,00	€ 130,00

Our magazines are distributed abroad by: Comag Ltd (Great Britain), Presstalis (France), Speedimpex (Usa), Saarbach Gmbh (Germany), Beta Press BV (Nederlands), SGEL (Spain). Sole agent for distribution in the rest of the world: A.I.E. Agenzia Italiana di Esportazione Spa - Via Manzoni 12 - 20089 Rozzano (Mi) - Fax 02.57512606

LA CUCINA ITALIANA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.
Piazza Castello 27 - 20121 MILANO

Presidente e Amministratore Delegato GIAMPAOLO GRANDI
Editorial Director FRANCA SOZZANI
Vice Presidente GIUSEPPE MONDANI
Executive Vice President Chief Operating Officer DOMENICO NOCCO
Deputy Managing Director FEDELE USAI

Senior Vice President Advertising & Branded Solutions ROMANO RUOSI
Senior Vice President Digital MARCO FORMENTO
Communications Director LAURA PIVA
Production Director BRUNO MORONA
Consumer Marketing Director ALBERTO CAVARA
Human Resources Director CRISTINA LIPPI
Direttore Amministrativo ORNELLA PAINI
Financial Controller LUCA ROLDI

In the USA: The Condé Nast Publications Inc.
Chairman: S.I. NEWHOUSE, Jr.
CEO: CHARLES H. TOWNSEND
President: ROBERT A. SAUERBERG, Jr.
Editorial Director: THOMAS J. WALLACE
Artistic Director: ANNA WINTOUR

In other countries: Condé Nast International Ltd.
Chairman and Chief Executive: JONATHAN NEWHOUSE
President: NICHOLAS COLERIDGE
Vice Presidents: GIAMPAOLO GRANDI, JAMES WOOLHOUSE AND MORITZ VON LAFFERT
President, Asia-Pacific: JAMES WOOLHOUSE
President, New Markets: CAROL CORNUAU
Director of Licenses, New Markets: NATASCHA VON LAFFERT
President and Editorial Director, Brand Development: KARINA DOBROTVORSKAYA
Vice President & Senior Editor, Brand Development: ANNA HARVEY
Director of Planning: JASON MILES
Director of Talent: THOMAS BUCAILLE
Director of Acquisitions and Investments: MORITZ VON LAFFERT

Global: Condé Nast E-commerce Division
President: FRANCK ZAYAN

The Condé Nast Group of Magazines includes:
US
VOGUE, ARCHITECTURAL DIGEST, GLAMOUR, BRIDES, SELF, GQ, VANITY FAIR, BON APPÉTIT, CN TRAVELER, ALLURE, WIRED, LUCKY, TEEN VOGUE, THE NEW YORKER, W, DETAILS, GOLF DIGEST, GOLF WORLD
UK
VOGUE, HOUSE & GARDEN, BRIDES & SETTING UP HOME, TATLER, THE WORLD OF INTERIORS, GQ, VANITY FAIR, CN TRAVELLER, GLAMOUR, CONDÉ NAST JOHANSENS, GQ STYLE, LOVE, WIRED
France
VOGUE, VOGUE HOMMES INTERNATIONAL, AD, GLAMOUR, VOGUE COLLECTIONS, GQ, AD COLLECTOR, VANITY FAIR, VOGUE TRAVEL IN FRANCE, GQ LE MANUEL DU STYLE
Italy
VOGUE, L'UOMO VOGUE, VOGUE BAMBINI, GLAMOUR, VOGUE GIOIELLO, VOGUE SPOSA, AD, CN TRAVELLER, GQ, VANITY FAIR, WIRED, VOGUE ACCESSORY, LA CUCINA ITALIANA
Germany
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, MYSELF, WIRED
Spain
VOGUE, GQ, VOGUE NOVIAS, VOGUE NIÑOS, SPOSABELLA, CN TRAVELER, VOGUE COLECCIONES, VOGUE BELLEZA, GLAMOUR, SPOSABELLA PORTUGAL, AD, VANITY FAIR
Japan
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, WIRED, VOGUE WEDDING
Taiwan
VOGUE, GQ
Russia
VOGUE, GQ, AD, GLAMOUR, GQ STYLE, TATLER, CN TRAVELLER, ALLURE
Mexico and Latin America
VOGUE MEXICO AND LATIN AMERICA, GLAMOUR MEXICO AND LATIN AMERICA, AD MEXICO, GQ MEXICO AND LATIN AMERICA
India
VOGUE, GQ, CN TRAVELLER, AD
Published under Joint Venture:
Brazil
Published by Edições Globo Condé Nast S.A.
VOGUE, CASA VOGUE, GQ, GLAMOUR, GQ STYLE
Spain
Published by Ediciones Conelpa, S.L.
S MODA
Published under License:
Australia
Published by NewsLifeMedia
VOGUE, VOGUE LIVING, GQ
Bulgaria
Published by S Media Team Ltd.
GLAMOUR
China
Published under copyright cooperation by China Pictorial
VOGUE, VOGUE COLLECTIONS
Published by IDG
MODERN BRIDE
Published under copyright cooperation by Women of China
SELF, AD, CN TRAVELER
Published under copyright cooperation by China News Service
GQ, GQ STYLE
Czech Republic and Slovakia
Published by CZ s.r.o.
LA CUCINA ITALIANA
Germany
Published by Piranha Media GmbH
LA CUCINA ITALIANA
Hungary
Published by Axel Springer-Budapest Kiadói Kft.
GLAMOUR
Korea
Published by Doosan Magazine
VOGUE, GQ, VOGUE GIRL, ALLURE, W, GQ STYLE
Middle East
Published by Arab Publishing Partners EZ-LLC
CN TRAVELLER
Poland
Published by Burda International Polska.
GLAMOUR
Portugal
Published by Edirevistas Sociedade de Publicações, S.A.
VOGUE, GQ
Romania
Published by Mediafax Group S.A.
GLAMOUR, GQ
South Africa
Published by Condé Nast Independent Magazines (Pty) Ltd.
HOUSE & GARDEN, GQ, GLAMOUR, HOUSE & GARDEN GOURMET, GQ STYLE
The Netherlands
Published by G + J Nederland
GLAMOUR, VOGUE
Published by F&L Publishing Group B.V.
LA CUCINA ITALIANA
Thailand
Published by Serendipity Media Co. Ltd.
VOGUE
Turkey
Published by Doğuş Media Group
VOGUE, GQ
Published by MC Basim Yayin Reklam Hizmetleri Tic. LTD
LA CUCINA ITALIANA
Ukraine
Published by Publishing House UMH LLC.
VOGUE

BUONI PROPOSITI

LA PRIMAVERA È IN PIENA BELLEZZA

Verdure e pesce per primi piatti freschissimi

Non perdete il numero di MAGGIO

FRUTTA VESTITA

Il cioccolato più croccante avvolge kiwi e papaia con il tocco insolito del sale

INSALATE ELEGANTI

Il contorno più semplice si fa chic con ingredienti sempre nuovi

PASTA PRIMO AMORE

Con il pomodoro e mille varianti, riunisce tutti a tavola

Un innovatore in CANTINA

Innamorato della sua terra e delle bollicine, lavora per valorizzarle, insieme al figlio. Sperimentazione e **QUALITÀ** sono i suoi valori. Anche in cucina

DI DANIELA GUAITI **FOTO** MATTEO CARASSALE

CHI È GIANLUCA BISOL

Quarantotto anni, trevisano, studi di economia, marketing e sociologia della comunicazione, e un obiettivo ambizioso: dare a Conegliano il prestigio di Reims, a Valdobbiadene il fascino di Épernay e al Prosecco la notorietà dello Champagne. Gianluca Bisol è l'amministratore delegato dell'azienda di famiglia, impegnata da generazioni nella produzione di Prosecco e Cartizze.

Nome Gianluca**.**
Cognome Bisol**.**
Professione Vitivinicoltore.
Il suo motto In alto i calici!
Il suo motto in cucina La qualità prima di tutto.
Se fosse un piatto, sarebbe Il tiramisù.
Il suo piatto preferito Anguilla cotta nel Prosecco e sedano verde.
Il piatto che detesta L'ossobuco.
La sua bevanda preferita Cartizze Private, non dosato rifermentato in bottiglia.
Il suo chef preferito Antonia Klugmann: mette al centro della sua cucina l'elemento vegetale, coniugando i sapori della laguna di Venezia con gli ortaggi di stagione.
Il suo ristorante preferito Venissa, ristorante sull'isola di Mazzorbo di Burano: in un'antica vigna murata, un luogo magico.
Il suo più grande fiasco ai fornelli Il soufflé.
E il suo successo? Il filetto alla griglia con erbe aromatiche.
Il suo approccio alla ricetta, fedele o anarchico? Anarchico: la sperimentazione e l'esperienza portano sempre alla nascita di nuovi progetti.
Il vino è tradizione o innovazione? Innovazione. Come, per esempio, la ricerca per eliminare dal vino i solfiti aggiunti e altri allergeni: dopo anni di sperimentazione, ci ha portato alla creazione di un Prosecco per palati sensibili, che sa coniugare la naturalità con la tradizione.
Da quando conosce *La Cucina Italiana*? La leggeva già la nonna e io l'ho sempre vista a casa, fin da quando ero piccolo.

ALESSI
COOKWARE COLLECTION
Ph. Matteo Imbriani
www.alessi.com
follow us on